

## KALTE VORSPEISEN

<b>Ziegenfrischkäse</b> <sup>7,9</sup>	19
Spargelsalat, Zitrus Vinaigrette, Himbeeren, Zupfsalat	
<b>Caesar Salat</b> <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>	21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
<b>Burrata</b> <sup>7,8</sup>	25
Fenchelsalat, Rhabarber, Pistazie, Basilikum	
<b>Jahrgangssardinen Tartine</b> <sup>1,4,10,12</sup>	25
Marinierte Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot	
<b>Weißer Thunfisch "Ventresca"</b>	29
Marinierte Cherrytomaten, geröstetes Brot <sup>1,4,10</sup>	
<b>Ikarimi Lachs</b> <sup>3,4,7</sup>	29
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, Frankfurter grüne Sauce	
<b>Black Tiger Ceviche</b> <sup>2</sup>	24
Gekochte Garnelen, Kokos Ceviche Sud, Chili, Rote Zwiebeln, Koriander, Mango, Limette	
<b>Austern</b> <sup>1,7,8,12,13,14</sup>	39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	29
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
<b>80g</b>	29
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	39
<b>Entenleberterriner</b> <sup>1,3,7, A,B,C</sup>	45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	

## KAVIAR

<b>Golden Queen Impérial</b> <sup>1,3,4,7</sup>	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol Crème fraîche, geröstetes Brioche	
<b>20g</b>	65
<b>50g</b>	115
<b>100g</b>	195

## PASTA &amp; RISOTTO

<b>Spargelrisotto &amp; Burrata</b> <sup>3,7,9</sup>	30
Zweierlei gebratener Spargel, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Pinienkerne Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup> , 3,5 pro Stück	
<b>Gnocchi à la Parisienne</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
<b>Pasta Hummer</b> <sup>1,7,10,12,14</sup>	69
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, Hummersauce, junges Gemüse	
<b>Orecchiette</b> <sup>1,7,9</sup>	26
Paprika, Tomatensugo, Kichererbsen, Parmesan, ligurische Oliven Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup> , 3,5 pro Stück	

## TORTUE

## SPARGEL

## Spargel vom Hof Alhusen

Junge Grenaille Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder Butter

<b>Natur</b> <sup>3,7,9,12</sup>	34
<b>Als Beilage</b> <sup>3,7,9,12</sup>	24
<b>Lüneburger Katenschinken</b> <sup>3,7,9,12</sup>	38
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	52
<b>Wolfsbarschfilet</b> <sup>3,4,7,9,12</sup>	52
<b>Rinderfiletmedaillons</b> <sup>3,7,9,12</sup>	58



## KLASSIKER TORTUE

<b>Blanquette de veau</b> <sup>7,9</sup>	43
Helles Kalbsragout, Frühlingsgemüse, Püree TORTUE	
<b>Lammhüfte</b> <sup>1,3,7,8,9,10</sup>	45
Rosa gebraten, Kräuterkruste, Gnocchi à la parisienne, gebratener Spargel	
<b>Tajine TORTUE</b>	34
Maishähnchenbrust, saisonales Gemüse, Tajinesud, Pimentos, ligurische Oliven	
<b>Bœuf Bourguignon</b> <sup>7,9,10,12,B</sup>	43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	
<b>Tournedos Rossini</b> <sup>1,7,8,9,10,12,A</sup>	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, grüner Spargel, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
<b>Halber Hummer</b> <sup>2,3,7,10,12</sup>	69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	
<b>Kalbskotelette á la Milanese</b> <sup>1,3</sup>	65
Knusprig ausgebacken, Salbei, Frites TORTUE, Kräuterpfücksalat	

## WARME VORSPEISEN

<b>Spargelcrème Suppe</b> <sup>3,7,9</sup>	15
Kräuteröl, Kräuterklößchen	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7,12</sup>	16
Röstbrot, Bergkäse	
<b>Hummerschaumsuppe</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14,A,B</sup>	21
Krustenterravioli	
<b>Gerösteter Topinambur</b> <sup>6,9</sup>	20
Linsen Hummus, Joghurt, Granatapfel, Minze, Pimentos	
<b>Weinbergsschnecken</b> <sup>3,7,10,12,14</sup>	28
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
<b>Garnelen</b> <sup>2</sup>	29
Gebraten, Chili Knoblauchöl, Kräuter, Zitrone	
<b>Mittelmeer Pulpo</b> <sup>2,4,9,14</sup>	30
Paprika, Kichererbsen, Bouilliabaisse Sud, Oliven, Kräuter	
<b>Entenleber</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	45
Gebraten, Rhabarber, Pain perdu, Jus	

## FLEISCH

<b>Steak Montpellier</b> <sup>3,7,9,12</sup>	54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE, serviert in Sauce Montpellier	
<b>Entrecôte</b>	
<b>300g</b>	55
<b>Rinderfilet</b>	
<b>180g</b>	55
<b>280g</b>	70
<b>Châteaubriand</b> <sup>3,7,9,10,12</sup>	74

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für 2 Personen, Preis pro Person.

serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot <sup>9,10,12,B</sup> oder Sauce Montpellier <sup>3,7,9,12</sup>; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE <sup>7,10</sup>

## FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE

<b>Meeresfrüchteplatte</b> <sup>1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,B,C</sup>	189
Für zwei Personen ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Muscheln, Fine de Claire Austern, Pulpo und Auswahl hausgemachter Dips	
<b>Thunfisch Steak</b> <sup>2,4,9,12,14</sup>	46
Gebratenes Filet "rare", Paprika, Kichererbsen, Bouilliabaisse Sud, Kräuter	
<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
<b>klein</b>	26
<b>groß</b>	48
<b>Seezunge je 100g</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
<b>Wolfsbarsch</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	45
Gebraten, Frühlingsgemüse, Gnocchi à la parisienne, Sauce Béarnaise	

Bei Speisenbestellungen nach 22:30 Uhr behalten wir uns aufgrund der langen Zubereitungszeit vor, ausgewählte Gerichte nicht mehr anzubieten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 23 0,75 l 155

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 29 0,75 l 199

**Crémant de Limoux Rosé**  
Grande Cuvée de 1531 de Aimery,  
0,1 l 10,5 0,75 l 65

## ALKOHOLFREI

**Dr. Lo Riesling**  
Dr. Loosen, Mosel  
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**Rosé Prickelnd**  
Oddbird Rosé  
0,15 l 11 0,75 l 49

## FLASCHENWEINE WEISSWEINE

### DEUTSCHLAND

**Riesling Blauschiefer** 55  
Dr. Loosen, Mosel, 2023

**Riesling Kallstadter Saumagen** 59  
Weingut Petri, Pfalz, 2022

**Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg** 65  
Spreitzer, Rheingau, 2023

**Riesling Wachenheim R** 75  
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

**Grauburgunder S Frühlingsplätzchen** 55  
Laura Weber, Nahe, 2022

**Spiesheimer Grauburgunder** 55  
Becker, Rheinhessen, 2023

**Weißer Burgunder Kreuzweg** 55  
Ambs, Baden, 2022

**Diel de Diel** 55  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Riesling  
Diel, Nahe, 2023

**Chardonnay Johanniskreuz** 69  
Markus Schneider, Pfalz, 2020

**Sauvignon Blanc Fumé** 75  
Landerer, Baden, 2022

**Muskateller** 49  
Rings, Pfalz, 2022

**Weißburgunder & Chardonnay** 45  
Meßmer, Pfalz, 2022

**Scheurebe** 49  
Stahl, Franken, 2023

**Weissburgunder -S-** 69  
Dönnhoff, Nahe, 2023

**Schneider Grey** 45  
Grauburgunder Roüssane,  
Grenache Blanc, Pinot Blanc  
Markus Schneider, Pfalz, 2023

## WEISSWEINE

**TORTUE Le Plaisir Grauburgunder\***  
Wernersbach, Rheinhessen, 2024  
0,15 l 10 0,75 l 45

**Weissburgunder**  
Münzberg, Pfalz, 2022  
0,15 l 11 0,75 l 49

**TORTUE La Liaison Kabinett**  
Riesling  
Willems-Willems, Mosel, 2023  
0,15 l 11 0,75 l 49

**Riesling**  
Schwedhelm, Pfalz, 2024  
0,15 l 10,5 0,75 l 47

**TORTUE Sauvignon Blanc\***  
Weedenborn, Rheinhessen 2023  
0,15 l 12 0,75 l 59

**Bourgogne Chardonnay**  
Reserve du Bastion, Domain Chanson,  
Burgund 2023  
0,15 l 14 0,75 l 69

## ROTWEINE

**Kaiserstühler Spätburgunder**  
Landerer, Baden, 2023  
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**Château Hauchat**  
Merlot  
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021  
0,15 l 12 0,75 l 55

**Bordeaux Superieur**  
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2018  
0,15 l 12 0,75 l 55

**TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobré\***  
Grenache, Syrah, Mourvèdre  
Château de Rouanne, Rhône, 2022  
0,15 l 15,5 0,75 l 75

**HOLY MOLY Syrah**  
Markus Schneider, Pfalz, 2020  
0,15 l 18,5 0,75 l 89

## ROSÉWEINE

**TORTUE La Plage Rosé\***  
Grenache, Pinot Noir  
Hofmann, Rheinhessen, 2023  
0,15 l 11,5 0,75 l 55

**Château Sainte Marguerite**  
Mourvèdre, Grenache, Cinsault  
Côtes de Provence, 2023  
0,15 l 16,5 0,75 l 79

## DESSERTWEINE

**Riesling Auslese, Rothenberg**  
Wegeler, Rheingau, 2019  
0,05 l 10,5 0,375 l 69

**Lions de Suduiraut**  
2. Wein Château Suduiraut  
Sauternes, Bordeaux, 2020  
0,05 l 7 0,375 l 42

## EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

### Silvaner

Winzerhof Stahl, Franken, 2024  
0,15 l 10 0,75 l 50

### Whispering Angel

Grenache, Cinsault, Rolle  
Château d'Esclan, Provence, 2023  
0,15 l 14 0,75 l 65

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?  
Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen, Ihre eigenen Weine bei uns zu genießen. Hierfür berechnen wir 35€ Korkgeld pro 0,75l Flasche.

## WEISSWEINE

### FRANKREICH

**Pinot Les Jardins** 69  
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois  
Domaine Ostertag, Elsass, 2022

**Anjou En Chenin** 65  
Chenin Blanc  
Domaine Ogereau, Loire, 2023

**Sancerre Blanc** 65  
Sauvignon Blanc  
Bailly Reverdy, Loire, 2023

**Saint Aubin Les Champlots** 109  
Chardonnay  
1er Cru  
Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2023

**Pouilly Fumé Léon\*** 79  
Sauvignon Blanc  
Jonathan Pabiot, Loire, 2023

**Chablis** 79  
Chardonnay  
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

**Chablis 1er Cru Beauroy\*** 85  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2022

**Bourgogne Côte d'Or** 79  
Chardonnay  
Domaine Jomain, Burgund, 2022

**Secret de Lunès Viognier** 49  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2023

**Cigalus Blanc** 99  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc  
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand  
Languedoc, 2022

## ROSÉWEINE

### FRANKREICH

**Sancerre Rosé** 59  
Pinot Noir  
Bailly Reverdy, Loire, 2023

**Le Pas du Moine\*** 65  
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle,  
Ugni Blanc  
Château Gassier, Provence, 2023

**Fantastique Rosé\*** 85  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château Sainte Marguerite,  
Provence, 2022

**Ivy Rosé** 79  
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir  
Dressigacker/Heinemann/Fischer,  
Rheinhessen, 2021

**Clos Mireille Rosé** 115  
Grenache, Cinsault, Syrah  
Domaines Ott, Provence, 2022

## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

**Spätburgunder Schlatter Maltesergarten** 69  
Martin Waßmer, Baden, 2021

**Das Kleine Kreuz\*** 89  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,  
Cabernet Franc, Merlot  
Rings, Pfalz, 2022

**Cuvée X** 129  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Knipser, Pfalz, 2019

## ROTWEINE

### FRANKREICH

**Anjou BB Rouge** 59  
Cabernet Franc  
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2022

**Secret de Lunès Syrah** 49  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2021

**Morgon** 79  
Gamay  
Jean Foillard, Beaujolais, 2020

**Crocus Le Calcifère** 99  
Malbec  
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,  
Cahors, 2016

**Gigondas** 105  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

**Châteauneuf-du-Pape** 129  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château La Nerthe, Rhône, 2020

**Bourgogne Pinot Noir** 99  
Alex Moreau, Burgund, 2021

**Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes** 139  
Pinot Noir  
Alex Moreau, Burgund, 2021

**Bad Boy** 79  
Merlot, Cabernet Franc  
Saint Émilion, Bordeaux, 2020

**Château Mangot Sélection** 95  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Saint Émilion, Bordeaux, 2018

**Cigalus Rouge** 99  
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Grenache  
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand  
Languedoc, 2021

**La Clape** 129  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,  
Languedoc, 2021