

brasserie

TORTUE

Entrées froides

Jahrgangssardinen la belle-iloise 18

Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Weißer Thunfisch Biscaya 23

Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Saumon fumé 19

Kaltgeräucherter Fjordlachs, geröstete Kartoffel, Apfelrelish, Crème fraîche, Kräutercreme

Burrata 17

Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, Piment d'espelette, marinierte Cherrytomaten, frische Feige

Salade à la Giselle 15

Blattsalate, mariniertes Gemüse, saisonale Frucht, Gartenkräuter, Vinaigrette TORTUE, geröstete Nüsse

Foie gras de canard 26

Entenstopfleberterrinerie, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstete Brioche

Ceviche TORTUE 19

Sanft gebeizter Fjordlachs, Korianderkresse, Salzzitrone, Cevichesud, Avocado, Kräutercreme

Tartare de bœuf 18

Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips

80 g 18

160 g und Frites TORTUE 28

Huîtres 29

Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Vinaigrette TORTUE, Austernbrot

Poissons et crustacés

Sole 65

Seezunge im Ganzen gebraten, Zitrone, Montpellierbutter, Beurre blanc léger, Püree TORTUE

Homard 47

Gegrillter halber Hummer, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

Filet de saumon 34

Gebratene Tranche vom Norwegischen Lachs, Pinienkerne, sautierter Spinat, cremige Le Puy Linsen, Beurre blanc léger

Nouilles aux crustacés 32

Gebratene Garnelen, Orecchiette, würziges Tomatensugo, Basilikum, Parmesan, Ligurische Oliven

Loup de mer 36

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt, Ratatouille, Panisse, Sauce Bernaise

Bouillabaisse TORTUE 32

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Caviar

Imperial Caviar

Golden Queen Malosol, Crème fraîche, gerösteter Brioche

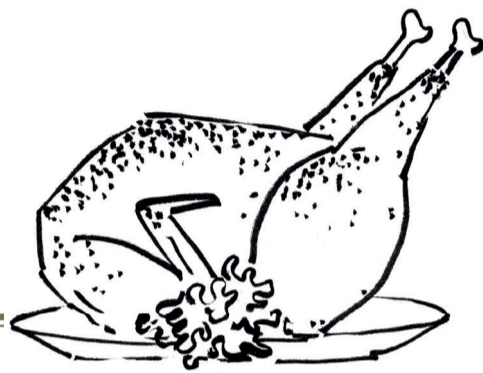
20 g Euro 39 | 50 g Euro 90

100 g Euro 175

Plateau de fruits de mer

Hummer, Austern, Crevettes, Ceviche, Venusmuscheln, Taschenkrebstatar, Nordseekrabben, gerösteter Pulpo

Für zwei Personen Euro 139



Canard

Bockelholmer Ente

Gerösteter Rosenkohl, Rotkohl, Püree TORTUE, Cassis-Jus

Halbe Ente 38 Euro | Ganze Ente 76 Euro

A partager à deux

Ab 2 Personen, für mehrere Personen auf Anfrage möglich. Bitte beachten Sie, dass es hier zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann. Preis pro Person.

Châteaubriand 49

Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE

Tournedos Rossini 49

Rinderfiletmedaillons, gebratene Entenstopfleber, Madeira Trüffeljus, frischer Trüffel, grüner Spargel, Püree TORTUE

ab 11.11.20

Gänseessen

Eine Gans für vier Personen, serviert mit Kartoffelklöße, Rotkohl, gerösteter Rosenkohl, Cassis-Jus, Saucen und Füllung

Für vier Personen Euro 209*

*Auf Vorbestellung

Entrées chaudes

Soupe aux oignons 10

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

Soupe de homard 15

Hummerschaumsuppe, Krustenterravioli

Escargots 17

Sechs Weinbergsschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

Poulpe 19

Gegrillter Mittelmeerpulpo, Sauce Romesco, Pimentos de Padron, geröstete Artischocken

Foie gras de canard sautés 27

Gebratene Entenstopfleber, Kürbiscrème, Amarettini, eingelegte Zwetschgen, Jus

Tarte au fromage de chèvre 17

Ziegenkäseblättertarte-Tarte, Kräuterpfücksalat, Fruchtconfit, frische Feigen, karamellierte Walnuss

Viandes sautées

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen RED HOT Sauce, Montpellier Butter und Püree TORTUE.

Entrecôte 300 g 42

Filet de bœuf 39

200 g 39

300 g 49

TORTUE Spécialités

Steak au Beurre de Montpellier 42

Gebratenes Rumpsteak tranchiert, serviert in hausgemachter Montpellier Butter, Frites TORTUE

Escalope de veau "paillard" 34

Kalbsschnitzel Natur, Kürbismash, mariniertes junger Spinat, Kürbiskernöl-Vinaigrette, eingelegter Hokkaido, geröstete Kerne, Parmesan

Boeuf Bourguignon 32

Geschmortes Rind „Elbtalau“, sautierte Pilze, Schwarzwurzel, Püree TORTUE

Gnocchi 28

Gnocchi à la parisienne, cremiger Spinat in Trüffelrahm, Kräuterpfücksalat, frischer Trüffel, Piemonteser Haselnüsse, Parmesan

Poulet rôti 32

Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, getrüffelter Rahmwirsing, Püree TORTUE, Jus

Risotto TORTUE 34

Crémiges Kürbis-Risotto, eingelegter Hokkaido, gebratene Garnelen, geröstete Steirische Kürbiskerne, Kernöl

Accompagnements

Sauce Béarnaise 4

Sauce Red Hot TORTUE 4

Pfeffersauce 5

Frites TORTUE 5

Püree TORTUE 5

Kräuterpfücksalat 6

Marktgemüse 7

Sautierte Pilze 8

Spinat 7

Unsere offenen Weine

Champagner, Crémant

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 15 0,15 l 20
0,75 l 99 1,5 l 199

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 19,5 0,15 l 28
0,75 l 136 1,5 l 249

VAUX Brut, Sektmanufaktur Schloss Vaux
0,1 l 8 0,15 l 11,5
0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 8 0,15 l 11,5
0,75 l 59

Prisecco Cuvée 22, alkoholfrei
0,1 l 7 0,15 l 10

Weißweine

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2018
0,2 l 10 0,75 l 35

Riesling Kalkmergel
Rings, Pfalz, 2018
0,2 l 10,5 0,75 l 36

Sauvignon Blanc
A. Diehl, Pfalz, 2019
0,2 l 10,5 0,75 l 36

Weissburgunder, Oberbergener
Bassgeige
Franz Keller, Baden, 2019
0,2 l 12,5 0,75 l 42

Sancerre le Chêne du Roy
Patrick Girault, Loire, 2018
0,2 l 14,5 0,75 l 49

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2018
0,2 l 15,5 0,75 l 57

Rotweine

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2018
0,2 l 11,5 0,75 l 42

Holy Moly Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2016
0,2 l 16,5 0,75 l 59

Côtes du Rhône Saint Esprit
Delas, Rhône, 2017
0,2 l 12 0,75 l 42

TORTUE Spätburgunder
Von Winning, Pfalz, 2016
0,2 l 14 0,75 l 49

Lalande de Pomerol
Château La Forêt, Bordeaux, 2015
0,2 l 12 0,75 l 42

Roséweine

TORTUE LA PLAGE Rosé
Hofmann, Rheinhessen, 2018
0,2 l 11 0,75 l 40

Esprit Gassier Rosé
Château Gassier, Provence, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Dessertweine

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2017
0,05 l 6 0,1 l 11,5 0,375 l 39

Château Suduiraut
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,
Bordeaux, 2015
0,05 l 6 0,1 l 11,5 0,375 l 39

Unsere Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

Deutschland

Riesling Tonschiefer 42
Dönnhoff, Nahe, 2019

Riesling trocken 45
Robert Weil, Rheingau, 2019

**Riesling „Alte Reben“ Oestricher
Doosberg** 54
Spreitzer, Rheingau, 2019

Riesling Geheimrat J* 58
Wegeler, Rheingau, 2015

Grauburgunder vom Lösslehm . 56
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2018

Weissburgunder 36
Gut Hermannsberg, Nahe, 2019

Weissburgunder 42
Van Volxem, Mosel, 2018

Weissburgunder, Einzigacker . 84
Dreissigacker, Rheinhessen, 2018

Diel de Diel 39
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2018

Kalk & Stein 59
Weissburgunder, Chardonnay
Rings, Pfalz, 2018

Chardonnay 39
Dreissigacker, Rheinhessen, 2019

Chardonnay Johanniskreuz . . 49
Markus Schneider, Pfalz, 2018

Sauvignon Blanc Terra Rossa . . 49
Weedenborn, Rheinhessen, 2018

Weißweine 0,75 l

Deutschland

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 48
Bickel-Stumpf, Franken, 2018

Frankreich

Mas de Lunès Viognier 35
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2018

**Crozes Hermitage
Les Jalets Blanc** 49
Paul Jaboulet Aîné, Rhône, 2017

Chablis 49
Domaine Droin, Burgund, 2017

Chablis 1er Cru „Beuroy“ . . . 65
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2016

Pouilly Fuissé 78
Maison Champy, Burgund, 2018

Sancerre „Clos de Beaujeu“ . . . 85
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2016

Pouilly Fumé 56
Jonathan Pabiot, Loire, 2018

L'Indomptable de Cigalus Blanc 79
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2018

Roséweine 0,75 l

Sancerre Rosé 42
Bailly Reverdy, Loire, 2018

By.Ott Rosé 49
Domaines Ott, Provence, 2019

Coeur de Grain Rosé 84
Domaines Ott „Clos Mireille“, 2019

Rotweine 0,75 l

Deutschland

Das Kleine Kreuz* 70
Rings, Pfalz, 2016

Cuvée X 89
Knipser, Pfalz, 2015

Frankreich

Beaujolais Villages Tentation . . 48
Jean Claude Lapalu,
Saint-Etienne-la-Varenne, 2016

Gigondas 79
Château de Saint Cosme, Rhône, 2014

Châteauneuf-du-Pape 105
Château La Nerthe, Rhône, 2012

Volnay 98
Chantal Lescure, Burgund, 2015

**Château de Haute-Serre
Géron Dadine Malbec** 79
Georges Vigouroux, Cahors, 2017

Bad Boy 58
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Château Mangot Grand Cru . . . 75
Saint Émilion, Bordeaux, 2014

Château Branas 79
Château Branas Grand Poujeaux, 2012

L'Indomptable de Cigalus Rouge 79
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2018

Magnumflaschen

Weißweine 1,5 l

Riesling Geheimrat J 120
Wegeler, Rheingau, 2016

**Weissburgunder, Oberbergener
Bassgeige** 85
Franz Keller, Baden, 2019

Weissburgunder, Einzigacker . 179
Dreissigacker, Rheinhessen, 2018

**Riesling GG Ganzhorn im
Sonnenschein** 209
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2016

Rotweine 1,5 l

Constable House 78
Beaumont, Bot River,
Südafrika, 2016

Lalande de Pomerol 84
Château la Forêt, Bordeaux, 2015

Sauvignon Blanc Winkl 105
Cantina Terlan, Südtirol, 2019

Das kleine Kreuz 140
Rings, Pfalz, 2016

Il Bruciato Bolgheri 149
Tenuta Guado al Tasso,
Toskana, 2017

Il Pino di Biserno 250
Tenuta di Biserno, Bibbona,
Toskana, 2016

Raritätenkarte