

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	19
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
Burrata ^{7,12}	25
Marinierte Cherrytomaten, geschmorter Pfirsich, Zitronen Verbene	
Jahrgangssardinen Tartine ^{1,4,10,12}	25
Marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot	
Ziegenfrischkäse ^{7,8,12}	24
Gegrillte Paprika, Himbeere, Mandel, Kräuter	
Ikarimi Lachs ^{3,4,7,9,10,12}	29
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, grüne Sauce	
Thunfischtatar ^{4,7,8,10}	29
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
Austern ^{1,7,8,12,13,14}	39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	28
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
80g	28
160g mit Frites TORTUE	38
Entenleberterriner ^{1,3,7, A,B,C}	45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	

KAVIAR

Golden Queen Impérial ^{1,3,4,7}	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol	
Crème fraîche, geröstetes Brioche	
20g	55
50g	105
100g	185

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchteplatte ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,B,C}	189
Für zwei Personen	
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Fine de Claire Austern, Räucherlachs und Auswahl hausgemachter Dips	
Thunfisch à la niçoise ^{1,4,9}	44
Gebratenes Filet "rare", grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Sauce Montpellier, ligurische Oliven	
Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	46
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Steinbutt Filet ^{4,7,8,9,10,12}	59
Gebraten, Sauté von Pfifferlingen und jungen Erbsen, Püree TORTUE, Beurre Blanc	

MATJES-ZEIT IM TORTUE

Holländischer Matjes ^{4,7,9,10,12}	18
Tatar, grüne Sauce, mariniertes Blattsalat, rote Zwiebeln, Radieschen	
Matjes "Hausfrauen Art" ^{4,7,9,10,12}	32
Junge Bohnen, geröstete Drillinge, Hausfrauensauce	



KLASSIKER TORTUE

Kalbsleber ^{7,9,10,12}	37
Gebraten, karamellisierte Chicorée, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B}	43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pfifferlinge, Speck, Püree TORTUE	
Paillard vom Maishähnchen ^{7,9,10,12}	39
Gebratene Brust, Ratatouille, geröstete Grenaille Kartoffel, Jus	
Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A}	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, grüner Spargel, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
Halber Hummer ^{2,3,7,10,12}	69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

WARME VORSPEISEN

Pfifferlingscrèmesuppe ^{7,9,12}	15
Brioche Croutons, Kräuteröl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Hummerschaumsuppe ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}	21
Krustenterravioli	
Baba Ghanoush ^{11,12}	19
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
Weinbergschnecken ^{3,7,10,12,14}	28
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
Garnelen ^{2,3,7,10,12}	29
Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch	
Mittelmeer Pulpo ^{11,12,14}	30
Gegrillt, Baba Ghanoush, Pimentos, Sesam, junger Knoblauch, Tomate	
Entenleber ^{1,3,7,9,12}	45
Gebraten, Aprikose, Pain perdu, Jus	

FLEISCH

Lammrücken ^{1,3,9,12}	45
Rosa gebraten, Kräuterkruste, junger Knoblauch, Ratatouille, geröstet Grenaille Kartoffeln	
Steak Montpellier ^{3,7,9,12}	54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier	
Châteaubriand ^{3,7,9,10,12}	74
Für 2 Personen. Preis pro Person. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten	
Entrecôte	
300g	55
Rinderfilet	
180g	55
280g	70
serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot ^{9,10,12,B} , oder Sauce Montpellier ^{3,7,9,12} ; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE ^{7,10}	
PASTA & RISOTTO	
Erbsen Risotto ^{7,9,12}	29
Risotto, grüner Spargel, junge Erbsen, Parmesan, geröstete Nüsse	
Wahlweise mit Garnelen ²	
Gnocchi à la parisienne ^{1,3,7,9,12}	38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
Spinatknödel ^{1,3,7,9,12}	29
Sautierte Pfifferlinge, Schnittlauch, Zupfsalat, Parmesan, Pfifferlingsrahmsauce	
Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14}	69
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, Hummersauce, junges Gemüse	

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

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

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 28 0,75 l 189

Crémant de Limoux Rosé AOC Aguila
Maison Aguila, Sieur d'Arques,
Languedoc-Roussillon
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, 2022

Riesling Kallstadter Saumagen 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2022

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

Grauburgunder S Frühlingsplätzchen 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2022

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2022

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 49
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner Sonnenstuhl 75
Stahl, Franken, 2021

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2022

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2023

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2023

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2023
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, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2022
0,15 l 14,5 0,75 l 69

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2023
0,15 l 17,5 0,75 l 85

EMPFEHLUNG DES SOMMELIÉRS

Minuty M
Côtes de Provence, A.O.P., 2023
0,15 l 15 1,5 l 149

WEISSWEINE

FRANKREICH

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

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2023

Saint Aubin Les Champlots 109
Chardonnay
1er Cru
Domaine Gilles Bouton, Burgund, 2022

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

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

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, 2022

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2021

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
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 Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2021
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

IVY Rosé
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dreissigacker/Heinemann/Fischer,
Rheinhessen, 2021
0,15 l 16,5 0,75 l 79

Maison 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, 2018
0,05 l 7 0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

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, 2017

Bourgogne Pinot Noir 99
Alex Moreau, Burgund, 2021

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

Bad Boy 79
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

Château Mangot Sélection 95
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2017

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, 2019

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, 2022

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

Rock Angel 95
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 69
Martin Waßmer, Baden. 2020

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2021

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