

## TORTUE



## ENTRÉES FROIDES

**Salade à la Giselle** <sup>8,10,12</sup> 19  
Blattsalat, mariniertes Gemüse, geröstete Nüsse, Vinaigrette TORTUE

**Burrata** <sup>7,12</sup> 24  
Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomaten

**Jahrgangssardinen la belle-iloise** 23  
**Conserve de Poisson** <sup>1,4,10,12</sup>  
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

**Weißer Thunfisch Biscaya** 28  
**Conserve de Poisson** <sup>1,4,10,12</sup>  
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

**Tartare de Saumon** <sup>4,7,9,B</sup> 24  
Tatar vom Färöer Lachs, Schalotten, Crème fraîche, Avocado, Rösti

**Foie gras de canard** <sup>1,3,7, A,B,C</sup> 37  
Entenstopfleberterrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstetes Brioche

**Tartare de bœuf** <sup>1,4,9,10,12</sup>  
Rindertatar, Kräuterpflücksalat, Roggenbrotchips

**80g** 25  
**160g und Frites TORTUE** 35

## ENTRÉES CHAUDES

**Soupe aux oignons** <sup>1,7,12</sup> 13  
Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Bergkäse

**Soupe de homard** <sup>1,2,3,4,7,9,12,14,A,B</sup> 19  
Hummerschaumsuppe, Krustentieravioli

**Choufleur** <sup>6,8,10,12</sup> 19  
Gebackener Blumenkohl, Hokkaido Kürbisstampf, Feldsalat, geröstete Kürbiskerne

**Betterave rouge** <sup>7,8</sup> 18  
Geschmorte Rote Bete, Sumach, junger Ziegenfrischkäse, Feige, karamellisierte Walnuss, Pflücksalat

**Escargots** <sup>3,7,10,12,14</sup> 26  
Sechs Weinbergschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

**Coquille** <sup>7,9,12,14</sup> 29  
Gebratene Jakobsmuscheln, Zweierlei Blumenkohl, Petersilie, Ei, Beurre blanc légère

**Crevettes rôties** <sup>2,3,7,10,12</sup> 27  
Geröstete Garnelen, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch

**Foie gras de canard roti** <sup>3,7,12</sup> 38  
Gebratene Entenstopfleber, eingelegte Knubberkirschen, Sellerie Crème, Jus

## CRUSTACÉS

**Plateau de fruits de mer** 155  
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Fine de Claire Austern, Lachstatar, 20g Imperial Caviar, Nordseekrabben, & Auswahl hausgemachter Dips  
Für zwei Personen <sup>1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC</sup>

**Huîtres** <sup>1,7,8,12,13,14</sup> 36  
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot

**Golden Queen Impérial Caviar** <sup>1,3,4,7</sup>

Altonaer Kaviar Import Haus, Frankreich, Malossol  
Crème fraîche, geröstetes Brioche  
20g 60  
50g 120  
100g 220

**Nouilles au Homard** 67  
Gegrillter halber Hummer, Gemellini, Hummersauce, junges Gemüse, Cherrytomaten <sup>1,7,10,12,14</sup>

**Homard** <sup>2,3,7,10,12</sup> 67  
Gegrillter halber Hummer, marinierter Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE



**Canard de ferm** <sup>1,7,9,12</sup>  
Bauernente, Kartoffelklöße, Cassisjus, Rotkohl, gerösteter Rosenkohl

**halbe Ente** 60  
**ganze Ente** 120

**Oie** <sup>1,7,9,12</sup> 300  
Ganze Bauerngans für 4 Personen, Kartoffelklöße, Cassisjus, Rotkohl, gerösteter Rosenkohl

## SPÉCIALITÉS TORTUE

**Risotto TORTUE** <sup>2,7,9,10,12</sup> 37  
Cremiges Risotto, Kürbis, Kürbiskern Kräuter Pesto, gebratene Garnelen

**Tournedos Rossini** <sup>1,7,8,9,10,12,A</sup> 62  
Rinderfilet Medaillons, gebratene Foie Gras, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE

**Nouilles aux Truffes** <sup>1,7,8,9,10,12,A</sup> 39  
Gemellini, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel, grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan

**Bœuf Bourguignon** <sup>7,9,10,12,B</sup> 37  
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

**Escalope de veau paillard** <sup>7,9,10,12</sup> 42  
Kalbsschnitzel Natur, geröstete Pilze, Rosenkohl, mariniertes Feldsalat, Parmesan, Püree TORTUE

## VIANDES SAUTÉES

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen 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>

**Entrecôte 300g** 52

**Filet de bœuf 200g** 52  
**300g** 68

**Steak au Beurre de Montpellier** <sup>3,7,9,12</sup> 50  
Gebratenes Rumpsteak, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier

**Châteaubriand** <sup>3,7,9,10,12</sup> 68  
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE  
Für 2 Personen. Preis pro Person. Bitte beachten Sie, dass es zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.

## POISSONS

**Bouillabaisse TORTUE** <sup>1,2,3,4,9,10,12,14,A</sup> 39  
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips

**Filet de cabillaud sauvage** <sup>4,7,9,12</sup> 40  
Filet vom isländischen Kabeljau, Winterkohl, Kürbisstampf, Beurre blanc légère

**Loup de Mer** <sup>4,10,12</sup> 42  
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Selleriecrème, wilder Brokkoli, Beurre blanc légère

**Sole** <sup>3,4,7,9,10,12</sup> je 100g 19,5  
Seezunge im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE

## OFFENE WEINE

### CHAMPAGNER CRÉMANT

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 18 0,75 l 129

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,  
Sektmanufaktur Schloss Vaux**  
0,1 l 9 0,75 l 59

**Aimery Rosé, Sieur d'Arques**  
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Weissduftig  
alkoholfrei**  
Manufaktur Jörg Geiger  
0,1 l 8 0,75 l 45

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Riesling Glimmerschiefer** 39  
Feinherb  
Loersch, Mosel, 2021

**Riesling -S-  
Frühlingsplätzchen** 47  
Laura Weber, Nahe, 2019

**Riesling** 49  
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling "Alte Reben"  
Oestricher Doosberg** 59  
Spreitzer, Rheingau, 2021

**Riesling Geheimrat J \*** 65  
Wegeler, Rheingau, 2017

**Grauburgunder Réserve** 44  
Bietighöfer, Pfalz, 2020

**Weissburgunder** 46  
Van Volxem, Mosel, 2021

**Weissburgunder GG  
Schlossberg** 65  
Graf Neipperg, Württemberg, 2020

**Diel de Diel** 45  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Riesling  
Diel, Nahe, 2020

**Steinmauer** 59  
Weissburgunder, Grauburgunder,  
Chardonnay  
Korell, Nahe, 2021

**Chardonnay Johanniskreuz** 55  
Markus Schneider, Pfalz, 2020

**Sauvignon Blanc Fumé** 57  
Landerer, Baden, 2021

**Silvaner, Frickenhäuser  
Kapellenberg** 53  
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

### WEISSWEINE

**Grauburgunder**  
Wernersbach, Rheinhessen, 2021  
0,2 l 11,5 0,75 l 39

**TORTUE Sauvignon Blanc**  
Weedenborn, Rheinhessen 2021  
0,2 l 14 0,75 l 49

**Riesling Ruppertsberger**  
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021  
0,2 l 12,5 0,75 l 45

**Weissburgunder**  
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020  
0,2 l 14 0,75 l 51

**Sancerre Blanc**  
Bailly Reverdy, Loire, 2021  
0,2 l 15,5 0,75 l 58

**Chardonnay Limoux**  
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,  
Languedoc, 2021  
0,2 l 16,5 0,75 l 62

### WEISSWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Silvaner Sonnenstuhl** 65  
Stahl, Franken, 2020

**Scheurebe** 35  
Stahl, Franken, 2021

**Summerfeeling** 38  
Muskateller, Sauvignon Blanc,  
Müller-Thurgau  
Landerer, Baden, 2021

FRANKREICH  
**Chablis** 55  
Chardonnay  
Domaine Droin, Burgund, 2019

**Chablis 1er Cru „Beuroy“** 69  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

**Sancerre „Clos de Beaujeu“** 95  
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2018

**Pouilly Fumé Léon** 60  
Sauvignon Blanc  
Jonathan Pabiot, Loire, 2020

**Mas de Lunès Viognier** 40  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2020

**Cigalus Blanc** 85  
Chardonnay, Viognier,  
Sauvignon Blanc  
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,  
Languedoc, 2020

### ROTWEINE

**Côtes du Rhône Saint Esprit**  
Grenache, Syrah  
Delas, Rhône, 2020,  
0,2 l 13 0,75 l 46

**TORTUE Pinot Noir**  
Von Winning, Pfalz, 2020  
0,2 l 14 0,75 l 49

**HOLY MOLY Syrah**  
Markus Schneider,  
Pfalz, 2018  
0,2 l 16,5 0,75 l 65

**Château Hauchat**  
Merlot  
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019  
0,2 l 14 0,75 l 49

**Margaux du Château Margaux**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caber-  
net Franc, Petit Verdot  
Médoc, Bordeaux, 2014  
0,2 l 23 0,75 l 83

### ROSÉWEINE 0,75L

**Sancerre Rosé** 49  
Pinot Noir  
Bailly Reverdy, Loire, 2021

**Le Pas du Moine** 55  
Grenache, Syrah, Cinsault,  
Rolle, Ugni Blanc  
Château Gassier, Provence, 2021

**Clos Mireille Rosé** 89  
Grenache, Cinsault, Syrah  
Domaines Ott, Provence, 2021

**Rock Angel** 75  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château d'Esclans, Provence, 2021

### ROTWEINE 0,75L

#### DEUTSCHLAND

**Das Kleine Kreuz \*** 75  
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,  
Cabernet Franc, Merlot  
Rings, Pfalz, 2019

**Cuvée X** 99  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Knipsner, Pfalz, 2018

### ROSÉWEINE

**TORTUE LA PLAGÉ Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Pinot Noir, Portugieser  
Hofmann, Rheinhessen, 2021  
0,2 l 12,5 0,75 l 45

**Esprit Gassier Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Grenache, Rolle, Cinsault  
Château Gassier, Provence, 2021  
0,2 l 14 0,75 l 49

### DESSERTWEINE

**Riesling Auslese, Rothenberg**  
Wegeler, Rheingau, 2018  
0,05 l 7 0,1 l 12,5  
0,375 l 42

**Château Suduiraut**  
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,  
Bordeaux, 2017  
0,05 l 7 0,1 l 12,5  
0,375 l 42

### ROTWEINE 0,75L

#### FRANKREICH

**Mas de Lunès Syrah** 46  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2019

**Beaujolais Villages Tentation** 53  
Gamay  
Jean Claude Lapalu,  
Saint-Etienne-la-Varenne, 2020

**Gigondas** 89  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

**Châteauneuf-du-Pape** 110  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault  
Château La Nerthe, Rhône, 2015

**Volnay** 105  
Pinot Noir  
Chantal Lescure, Burgund, 2017

**Bourgogne Pinot Noir** 59  
Domaine Bernard Moreau et Fils,  
Burgund, 2019

**Crocus Le Calcifère** 87  
Malbec  
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux,  
Cahors, 2016

**Bad Boy** 65  
Merlot, Cabernet Franc  
Saint-Émilion, Bordeaux, 2016

**Château Mangot Sélection** 83  
Merlot, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Saint-Émilion, Bordeaux, 2015

**Cigalus Rouge** 85  
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Grenache  
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,  
Languedoc, 2020

#### TORTUE WEINKARTE

Verehrte Gäste, zusätzlich hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Selektion von Champagner und internationalen Weinen für Sie bereit. \* Die gekennzeichneten Weine sind auch in verschiedenen Großformaten erhältlich. Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.