

## TORTUE

## ENTRÉES FROIDES

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

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

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

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

**Tartare de Thon** 4,9,12, A 26  
Thunfischtatar, Avocado, Cevichesud, Kräuterpfücksalat

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

**Tartare de bœuf** 1,4,9,10,12  
Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips

**80g** 25

**160g und Frites TORTUE** 35

## ENTRÉES CHAUDES

**Soupe aux oignons** 1,7,12 13  
Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Bergkäse

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

**Choufleur** 6,8,10,12 19  
Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde, Kräuterpfücksalat, piemonteser Haselnüsse

**Tarte au fromage de chèvre** 1,7,8,10,12, B 19  
Ziegenkäseblättertarte, Kräuterpfücksalat, Cassis, Chutney, karamellisierte Walnuss

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

**Poulpe** 9,10,12,14 27  
Gegrillter Mittelmeerpulpo, würziges Tomatensugo, Pimientos de Padrón, Kräuterpfücksalat, Ligurische Oliven

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

**Foie gras de canard roti** 8,9,12 38  
Gebratene Entenstopfleber, karamellisierte Äpfel, Zwiebelkompott, Jus, piemonteser Haselnüsse



## CRUSTACÉS

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

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

**Golden Queen Impérial Caviar** 1,3,4,7  
Altonaer Caviar Import Haus, Frankreich, Malossol  
Crème fraîche, geröstetes Brioche  
20g 49  
50g 100  
100g 195

**Nouilles au poulpe** 1,7,10,12,14 38  
Gebratener Oktopus, Gemellini, Kräuterpesto, grüner Spargel, Rucola, Ligurische Oliven, Kirschtomaten, Parmesan

**Homard** 2,3,7,10,12 67  
Gegrillter halber Hummer, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

## SPÉCIALITÉS TORTUE

**Risotto TORTUE** 2,7,9,10,12 37  
Cremiges Risotto, junge Erbsen, gebratene Pfifferlinge, Parmesan, gebratene Garnelen

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

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

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

**Poulet rôti** 9,10,12, B 37  
Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot, Frites TORTUE

**Escalope de veau paillard** 7,9,10,12 42  
Kalbsschnitzel Natur, grüner Spargel, Rucola, sautierte Pfifferlinge, Parmesan, Püree TORTUE

## VIANDES SAUTÉES

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen TORTUE Sauce Red Hot 9,10,12,B, Sauce Béarnaise oder Sauce Montpellier 3,7,9,12 und wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE 7,10

**Entrecôte** 52  
300g

**Filet de bœuf** 52  
200g  
300g 68

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

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

## POISSONS

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

**Filet de cabillaud sauvage** 4,7,10,12 40  
Geröstetes Filet vom isländischen Kabeljau, wilder Brokkoli, Püree TORTUE, Beurre blanc légère

**Loup de Mer** 4,10,12 42  
Gebratenes Wolfsbarschfilet, orientalische Caponata, Pinienkerne, Ligurische Oliven, mariniertes Blattsalat

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

## OFFENE WEINE

### CHAMPAGNER CRÉMANT

**Charles Heidsieck Brut Réserve**  
0,1 l 18 0,75 l 129

**Charles Heidsieck Rosé Réserve**  
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  
Loersch, Mosel, 2021

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

**Riesling trocken** 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, 2020

**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, 2019

**Chardonnay Johanniskreuz** 55  
Markus Schneider, Pfalz, 2019

**Sauvignon Blanc Fumé** 57  
Landerer, Baden, 2020

**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**  
Rings, Pfalz, 2020  
0,2 l 12,5 0,75 l 45

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

**Sancerre "Le Chêne du Roy"**  
Patrick Girault, 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 „Beauroy“** 69  
Chardonnay  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2019

**Pouilly Fuissé** 88  
Chardonnay  
Maison Champy, Burgund, 2019

**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

**Mas de Lunès Syrah**  
Vignobles Jeanjean,  
Languedoc-Roussillon, 2019  
0,2 l 13 0,75 l 46

**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

**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

**Isteiner Spätburgunder** 59  
Am Klotz (Keller & Reinecker)  
Baden, 2019

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

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

### ROSÉWEINE

**TORTUE LA PLAGÉ Rosé**  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Pinot Noir, Portugieser  
Hofmann, Rheinhessen, 2020  
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

**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, 2019