brasserie
TORTUE

DEUTSCH

KALTE VORSPEISEN

Entenleber-Terrine [1,3,7, A,B,C] **45**
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer,
geröstetes Brioche

Austern [1,7,8,12,13,14] **39**
Sechs Fines de Claire Austern auf Eis,
Schalotten-Vinaigrette, Austernbrot

Rindertatar [4,9,10,12]
160g mit Frites TORTUE **39**
80g **29**

Thunfischtatar [4,9] **27**
Gartengurke, Kräuter-Emulsion, Jalapeño Sud

Burrata [7,8] **25**
Cherrytomaten, Kürbisstampf, Kürbiskerne,
Basilikum

Tatar Jardin [9,10] **24**
Tatar von geschmortem Gemüse, Pilze
Senfsaat

Rote Bete [7,8] **24**
Ziegen-Frischkäse-Crème, Walnuss, Weintraube

Caesar Salat [1,3,4,7,8,9,10,12] **21**
Römersalat, Brioche-Croûtons, Speck, Parmesan
Wahlweise mit Maishähnchenbrust **29**
Wahlweise mit Garnelen [2], 4 pro Stück

PASTA & RISOTTO

Pasta Hummer [1,7,10,12,14] **69**
Krustentier-Ravioli, Hummersauce, Spinat,
1/2 gegrillter Hummer, Parmesan

Pasta Trüffel [1,7,8,9] **34**
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan,
frischer Trüffel
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen **48**

Pasta Steinpilz [1,7,9] **34**
Linguine, Steinpilzrahmsauce, Parmesan,
sautierte Pilze, Kräuter
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen **48**

Kürbisrisotto [7,9] **29**
Bimi, Hokkaido-Kürbis, Kernöl, Parmesan
Wahlweise mit Garnelen [2], 4 pro Stück

GANS & ENTE

Freuen Sie sich ab dem **11. November** auf
leckere Gänse,- & Entengerichte im
Restaurant.
Oder auch auf Vorbestellung am **23. & 24.12**
für Zuhause.

KLASSIKER TORTUE

Halber Hummer [2,3,7,10,12] **69**
Gegrillt, marinierter Blattsalat,
Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

Kalbskotelette à la Milanese [1,3] **68**
Knusprig ausgebacken, Salbei, Frites TORTUE,
Kräuterpflücksalat

1/2 Bauernente [1,7,9,12] **65**
Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklößen, Jus

Tournedos Rossini [1,7,8,9,10,12,A] **64**
Rinderfilet-Medaillons, gebratene Entenleber,
wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE

Bœuf Bourguignon [7,9,10,12,B] **44**
In Rotwein geschmorter Schaufelbug,
sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

Krosser Spanferkelbauch [7,9,10] **42**
Wilder Brokkoli, Püree TORTUE, Jus

Kalbsleber [7,8,9,10] **39**
Gebraten, junger Spinat, Schmorzwiebeln,
Püree TORTUE, Jus, Pinienkerne

Pannfisch [1,3,4,7,9,10] **39**
Rotbarschfilet & Lachsfilet, Senfsauce, Spinat,
Röstzwiebeln, Püree TORTUE

Rinderroulade [7,8,9] **39**
Rotkohl, Speck, Püree TORTUE, Schmorjus

Maispoularde [7,10,12] **37**
Gebratene Brust, Peperonata-Kichererbsen-Ragout,
ligurische Oliven, Pimentos

FLEISCH

Châteaubriand [3,7,9,10,12] **78**
Für zwei Personen, Preis pro Person
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Wahlweise 1/2 gegrillter Hummer
als Surf & Turf zu Ihrem Cut, Euro 59

Rinderfilet
280g **70**
180g **55**

Entrecôte
300g **55**

Steak Montpellier [3,7,9,12] **54**
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE,
serviert in Sauce Montpellier

Alle Cuts servieren wir mit Sauce Béarnaise,
TORTUE Red Hot Sauce [9,10,12,B,] oder Sauce
Montpellier [3,7,9,12]; wahlweise mit Frites TORTUE
oder Püree TORTUE [7,10]

WARME VORSPEISEN

Entenleber [1,3,7,9,12] **45**
Gebraten, Kirsche, Pain perdu, Jus

Weinbergschnecken [3,7,10,12,14] **29**
6 Stück mit Montpellier-Butter gratiniert,
gerösteter Knoblauch

Garnelen [2] **29**
Gebraten, Chili-Knoblauchöl, Kräuter, Zitrone

Kleine Bouillabaisse
TORTUE [1,7,9,10,12] **26**

Gebackener Blumenkohl [8] **24**
Curry-Hummus, Kräuter, Pico de Gallo,
Pinienkerne

Hummerschaumsuppe [1,2,3,4,7,9,12,14,A,B] **21**
Krustentier-Ravioli

Französische Zwiebelsuppe [1,7,12] **16**
Röstbrot, Bergkäse

Kürbiscrèmesuppe [7,9] **16**
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl

KAVIAR

Golden Queen Impérial [1,3,4,7]
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
100g **195**
50g **115**
20g **65**

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, 20 g Impérial Kaviar, Muscheln,
Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und
Auswahl hausgemachter Dips

Seezunge je 100g [3,4,7,9,10,12] **22**
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Nussbutter,
Püree TORTUE, Gurkensalat

Loup de Mer [4,9] **48**
Gegrilltes Filet, Peperonata-Kicherbsen-Ragout,
Pimentos, ligurische Oliven

Bouillabaisse TORTUE [1,7,9,10,12] **48**
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Färöer Lachsfilet [4,7,9,12] **43**
Gebraten, Hokkaido-Kürbisstampf,
wilder Brokkoli, Beurre blanc

TORTUE SHOP
Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

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 11 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Mosel
0,15 l 11 0,75 l 49

Sparkling Juicy Tea Rose
Darjeeling Rhababer
Van Nahmen
0,15 l 11 0,75 l 49

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2025
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2023
0,15 l 11,5 0,75 l 50

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2025
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Riesling
Weingut Wegeler, Mosel, 2019
0,15 l 11,5 0,75 l 50

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2023
0,15 l 12,5 0,75 l 60

Bourgogne Chardonnay
Reserve du Bastion, Domaine Chanson, Burgundy 2024
0,15 l 15 0,75 l 70

ROTWEINE

Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen, 2023
0,15 l 11,5 0,75 l 50

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2022
0,15 l 12,5 0,75 l 58

Bordeaux Supérieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2021
0,15 l 12 0,75 l 55

TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2023
0,15 l 16 0,75 l 75
1,5 l 155

Primitivo Cuore Verde
"Froesta Ombrosa"
Botter, Puglia, Apulien, 2025
0,15 l 13 0,75 l 60

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Grenache, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2025
0,15 l 12 0,75 l 56

Château Sainte Marguerite
Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2025
0,15 l 17 0,75 l 80

DESSERT WINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2021
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

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2025

Riesling "Niersteiner Pettenthal" 69
Weingut Manz, Rheinhessen, 2023

Riesling Geheimrat J 89
Wegeler, Rheingau, 2018

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2021

Ihringer Grauburgunder 55
Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, 2023

Birkweiler Grauburgunder -Keuper- 59
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2025

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2024

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2024

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2025

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2023

Muskateller 59
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

Héritage 75
Weißburgunder, Chardonnay
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, 2024

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2024

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2025

Chenin Blanc 59
Beaumont, Bot River, Südafrika, 2024

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Raoul
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet Franc
Beaumont Family Wines, Bot River, Südafrika 2022
0,15 l 11 0,75 l 55
1,5 l 109

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

WEISSWEINE

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2024

Montagny 1er cru Bonneraúx 159
Chardonnay
Domaine Oliver Leflaive, Burgundy, 2022

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2025

Pouilly Fumé -Terres Blanches- 75
Sauvignon Blanc
Serge Dagueneau, Loire, 2025

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2024

Chablis 1er Cru Beauroy 85
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2023

Bourgogne Côte d´Or 79
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2023

Grüner Veltliner "Am Berg" 49
Bernhard Ott, Wagram, 2025

Côte du Rhône Blanc 55
Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Château de Montfaucon
Süd-Rhône, 2023

ROSÉWEINE

Sancerre Rosé 65
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2025

Château Calavon 60
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château de Calavon, Aix-en-Provence, 2025

Ivy Rosé 75
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
Dreissigacker, Rheinhessen, 2023

Rock Angel 95
Grenache, Cinsault, Syrah
Château d´Esclan, Provence, 2025

ROTWEINE

Spätburgunder "Oppenheimer Herrenberg" 75
Weingut Manz, Rheinhessen, 2016

Das Kleine Kreuz*
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2023
0,75 l 89
1,5 l 169

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2020

Holy Moly 89
Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2020

ROTWEINE

Aalto
Bodega Aalto,
Ribera del Duero, 2023
0,75 l 149
1,5 l 299

Crozes Hermitage "Le Pavillon" 69
Syrah
Domaine du Pavillon, Rhone, 2024

Moulin á Vent 69
Gamay
Château des Jacques, Beaujolais, 2023

Tignanello 249
Tenuta Antinori,
Toskana, 2022

Gigondas 109
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

Châteauneuf-du-Pape
Grenache, Syrah
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2023
0,75 l 115
1,5 l 229

Bourgogne Pinot Noir 79
Didier Dauvissat, Burgund, 2025

Bad Boy
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2020
0,75 l 79
1,5 l 159

Château Mangot Sélection
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2020
0,75 l 95
1,5 l 189

Château La Cardonne 79
Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Médoc, Bordeaux, 2019

Liebe 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 Jährgänge sind vorbehalten.