

KALTE VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse ^{7,8,9,10}	20
Pomelo, Rucola, Granatapfel, Rote Beete, Pinienkerne	
Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12}	21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
Burrata ^{7,8}	25
Fenchelsalat, sizilianische Blutorange, Pistazie	
Jahrgangssardinen Tartine ^{1,4,10,12}	25
Marinierte Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot	
Weißer Thunfisch "Ventresca"	29
Marinierte Cherrytomaten, geröstetes Brot ^{1,4,10}	
Ikarimi Lachs ^{4,10}	29
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, Apfel, Honig Senf Dill Sauce	
Thunfischcevice ^{4,9}	29
Pomelo, Ceviche Sud, Zwiebeln, Koriander, gerösteter Mais	
Austern ^{1,7,8,12,13,14}	39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
Rindertatar ^{1,4,9,10,12}	29
Kräuterpflücksalat, Roggenbrotchip	
80g	29
160g mit Frites TORTUE	39
Entenleberterrine ^{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	65
50g	115
100g	195

PASTA & RISOTTO

Trüffel Risotto & Burrata ^{7,9,12}	29
Rucola, Parmesan, getrocknete Cherrytomaten, frischer Trüffel Wahlweise mit Garnelen ² , 3,5 pro Stück	
Gnocchi à la Parisienne ^{1,3,7,9,12}	38
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14}	69
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, Hummersauce, junges Gemüse	
Orecchiette ^{1,7,9}	26
Paprika, Tomatensugo, Kichererbsen, Parmesan, ligurische Oliven Wahlweise mit Garnelen ² , 3,5 pro Stück	

TORTUE

ZUM TEILEN

Für 2 Personen, Preis pro Person.

Kalbstafelspitz ^{9,12}	45
Frischer Meerrettich, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE	
Châteaubriand ^{3,7,9,10,12}	74
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten 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}	

Fragen Sie uns gerne nach unseren gereiften Special Cuts für 2 Personen.



KLASSIKER TORTUE

Grünkohl ^{1,9,10}	39
Kasslerkamm, Kohlwurst, geröstete Grenaille Kartoffeln, Senfcreme	
Kalbsleber ^{7,8,9,10,12}	39
Blattspinat, Portweinfleige, Jus, Pinienkerne, Püree TORTUE	
Tajine TORTUE	34
Maishähnchenbrust, geschmortes Gemüse, Datteln, ligurische Oliven	
Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B}	43
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	
Rinderroulade ^{7,9,10,12}	39
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A}	62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, Winterkohl, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
Halber Hummer ^{2,3,7,10,12}	69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

WARME VORSPEISEN

Pastinaken Suppe ⁹	15
Karamellierter Apfel, Chiliöl	
Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12}	16
Röstbrot, Bergkäse	
Hummerschaumsuppe ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}	21
Krustenterravioli	
Gerösteter Rotkohl ^{1,6,8,12}	19
Walnusspesto, Joghurt, getrocknete Moosbeeren, Panko Crunch	
Entenpraline ^{1,3,7,9,10}	24
Kross gebacken, cremiger Spinat, Trüffel	
Weinbergschnecken ^{3,7,10,12,14}	28
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
Garnelen ²	29
Gebraten, Chili Knoblauchöl, Kräuter, Zitrone	
Mittelmeer Pulpo ^{2,4,9,14}	30
Paprika, Kichererbsen, Bouilliabaisse Sud, Oliven, Kräuter	
Entenleber ^{1,3,7,9,12}	45
Gebraten, Feige, Pain perdu, Jus	

FLEISCH

Steak Montpellier ^{3,7,9,12}	54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE, serviert in sauce Montpellier	
Entrecôte	55
300g	
Rinderfilet	55
180g	70
280g	
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}	

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 Steak ^{2,4,9,12,14}	46
Gebratenes Filet "rare", Paprika, Kichererbsen, Bouilliabaisse Sud, Kräuter	
Bouilliabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12}	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
klein	26
groß	48
Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12}	21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
Skrei Filet ^{4,7,9,10,12}	45
Winterkabeljau, Lauch, Wurzelgemüse, Püree TORTUE, Beurre Blanc	

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 gesetzliche 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 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, 2023

Riesling Kallstadter Saumagen 59
Weingut Petri, Pfalz, 2022

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2023

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2019

Grauburgunder S Frühlingsplätzchen 55
Laura Weber, Nahe, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2023

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2023

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, 2023

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, 2023
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 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

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

ROTWEINE

Kaiserstühler Spätburgunder
Landerer, Baden, 2023
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021
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, 2022
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

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, 2020
0,05 l 7 0,375 l 42

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Riesling Pettenthal
Weinngut Manz, Rheinhessen, 2021
0,15 l 15 0,75 l 72

Moulin à Vent
Gamay
Château de Jacques, Domaine Louis Jadot, 2021
0,15 l 14, aus der Magnum Flasche
0,75 l 69

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

WEISSWEINE

FRANKREICH

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

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2023

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, 2023

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, 2023

Cigalus Blanc 99
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2022

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, 2023

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

Ivy Rosé 79
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dressigacker/Heinemann/Fischer,
Rheinhessen, 2021

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 69
Martin Waßmer, Baden, 2021

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2022

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

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2022

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, 2019

Bourgogne Pinot Noir 99
Alex Moreau, Burgund, 2021

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 139
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, 2018

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, 2021