

KALTE VORSPEISEN

Ziegenkäse Tarte ^{1,3,7,8,9,10,12} 19
Blätterteig, Ziegenkäse, Rhabarber,
Dörrobst Chutney, geröstete Walnüsse

Caesar Salat ^{1,3,4,7,8,9,10,12} 21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan
Wahlweise mit Maishähnchenbrust 29
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück

Geräucherter Fjordlachs ^{1,4,7,10} 26
Schmand, Gurke, Rote Bete, Apfel, Meerrettich,
Brioche

Burrata ^{7,8} 25
Marinierter Spargel, eingelegter Rhabarber, Pistazie

Thunfischtatar ^{4,9} 27
Gartengurke, Kräuteremulsion, Jalapeño Sud

Spargelsalat ^{3,7,9} 21
Zweierlei Spargel, grüne Sauce, Ei
Kräuter, Radieschen

Austern ^{1,7,8,12,13,14} 39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis,
Schalotten Vinaigrette, Austernbrot

Rindertatar ^{4,9,10,12} 29
Kräuterpfücksalat
80g 29
160g mit Frites TORTUE 39

Entenleberterriner ^{1,3,7, A,B,C} 45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer,

KAVIAR

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

PASTA & RISOTTO

Erbsen Risotto ^{7,8,9} 29
Cremiges Risotto, junge Erbsen, Bärlauch-Frischkäse,
Parmesan, Pinienkerne
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück

Pasta Trüffel ^{1,7,8,9} 34
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan,
frischer Trüffel
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 46

Pasta all' Arrabbiata ^{1,7,9} 26
Tomatensugo, gerösteter Knoblauch, Chiliöl,
Robiola Frischkäse
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück

Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14} 69
Krustenterravioli, Hummersauce, Spinat,
gegrillter halber Hummer, Parmesan

SPARGEL

Spargel vom Hof Alhusen
Junge Grenaille Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter

Als Beilage ^{3,7,9,12} 25

Natur ^{3,7,9,12} 35

Wahlweise mit:

**Lüneburger
Katenschinken** ^{3,7,9,12} 39

Maispoularde ^{3,7,9,12} 43

Wiener Schnitzel ^{1,3,7,9,12} 50

Färöer Lachsfilet ^{3,4,7,9,12} 50

Rinderfiletmedaillons ^{3,7,9,12} 59



KLASSIKER TORTUE

Kalbskotelette à la Milanese ^{1,3} 68
Knusprig ausgebacken, Salbei, Frites TORTUE,
Kräuterpfücksalat

Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A} 64
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber,
wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE

Tajine TORTUE 37
Maishähnchenbrust, saisonales Gemüse, Tajinesud,
Pimentos, ligurische Oliven

Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B} 44
In Rotwein geschmorter Schaufelbug,
sautierte Pilze, Püree TORTUE

Kalbsleber ^{7,8,9,10} 39
Gebraten, junger Spinat, Schmorzwiebeln,
Püree TORTUE, Jus, Pinienkerne

Krosser Spanferkel Bauch ^{7,9,10} 42
Wilder Brokkoli, Püree TORTUE, Jus

Halber Hummer ^{2,3,7,10,12} 69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat,
Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

Pannfisch ^{1,3,4,7,9,10} 39
Rotbarschfilet & Lachsfilet, Senfsauce, Spinat,
Röstzwiebeln, Püree TORTUE

WARME VORSPEISEN

Spargelcremesuppe ^{1,7,9} 15
Kräuteröl, Brioche Croutons

Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12} 16
Röstbrot, Bergkäse

Hummerschaumsuppe ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B} 21
Krustenterravioli

Caponata & Blumenkohl 20
Sizilianisches Auberginengemüse, Tapenade,
gerösteter Blumenkohl, Pinienkerne

Weinbergsschnecken ^{3,7,10,12,14} 29
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert,
gerösteter junger Knoblauch

Garnelen ² 29
Gebraten, Chili Knoblauchöl, Kräuter, Zitrone

Entenleber ^{1,3,7,9,12} 45
Gebraten, Rhabarber, Pain perdu, Jus

Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12} 26
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

FLEISCH

Steak Montpellier ^{3,7,9,12} 54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE,
serviert in Sauce Montpellier

Entrecôte
300g 55

Rinderfilet
180g 55
280g 70

Châteaubriand ^{3,7,9,10,12} 78
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Für 2 Personen, Preis pro Person.
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}

**Wahlweise 1/2 gegrillter Hummer als Surf &
Turf zu Ihrem Fleisch für Euro 59.**

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, Muscheln,
Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und
Auswahl hausgemachter Dips

Thunfisch Steak ^{4,8} 46
Gegrilltes Filet "rare", Caponata Siciliana,
Pinienkerne, Oliventapenade, wilder Brokkoli

Bouillabaisse TORTUE ^{1,7,9,10,12} 48
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12} 22
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce
Montpellier, Püree TORTUE

Färöer Lachsfilet ^{4,7,9,10} 43
Frühlingsgemüse, Beurre blanc, Bärlauch,
Püree TORTUE



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

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2025

Riesling "Niersteiner Pettenthal" 69
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022

Riesling 1. Lage Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2024

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2020

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

Birkweiler Grauburgunder -Keuper- 59
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2024

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

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

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2022

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 59
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

Weißburgunder & Chardonnay 49
Weingut Manz, Rheinhessen, 2025

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2024

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2024

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2024

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2025
0,15 l 11 0,75 l 49

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2023
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling
Weingut Wegeler, Mosel, 2019
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

Bourgogne Chardonnay
Reserve du Bastion, Domaine
Chanson, Burgund 2023
0,15 l 14 0,75 l 69

ROTWEINE

Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Château Hauchat Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2022
0,15 l 12 0,75 l 55

Bordeaux Superieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2019
0,15 l 12 0,75 l 55

TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2023
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, 2025
0,15 l 11,5 0,75 l 55

Château Sainte Marguerite Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2024
0,15 l 16,5 0,75 l 79

DESSERTWEINE

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

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Riesling Vogelsang "Trittenheimer Apotheke"
Alexander Lörsch, Mosel, 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?
Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen,
Ihre eigenen Weine bei uns zu genießen.
Hierfür berechnen wir Euro 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, 2024

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Pouilly Fumé -Terres Blanches- 75
Sauvignon Blanc
Serge Dagueneau, Loire, 2024

Chablis Chardonnay 79
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

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023

Côte du Rhône Blanc 55
Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Château de Montfaucon
Süd-Rhône, 2022

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 65
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Château Calavon 60
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château de Calavon, Aix-en-Provence,
2024

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

Rock Angel 95
Grenache, Cinsault, Syrah
Château d'Esclan, Provence, 2024

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

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

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2023

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

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2023

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

Moulin à Vent 69
Gamay
Château des Jacques, Beaujolais, 2022

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 115
Grenache, Syrah
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2022

Bourgogne Pinot Noir 79
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 139
Pinot Noir
Alex Moreau, Burgund, 2022

Bad Boy 79
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2020

Château Mangot Sélection 95
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

Château La Cardonne 79
Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Médoc, Bordeaux, 2016

La Clape 129
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021