

Entrées froides

Jahrgangssardinen la belle-iloise 18

Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Weißer Thunfisch Biscaya 23

Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Saumon fumé aux agrumes 19

Kaltgeräucherter Fjordlachs, mariniertes Fenchel, Kichererbsencreme, Zitrusfrucht

Burrata 17

Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, Piment d'espelette, marinierte Cherrytomaten, eingelegter Rhabarber

Salade à la Giselle 15

Blattsalate, mariniertes Gemüse, saisonale Frucht, Gartenkräuter, Vinaigrette TORTUE

Foie gras de canard 26

Entenstopfleberterrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, gerösteter Brioche

Ceviche TORTUE 19

Sanft gebeizter Fjordlachs, Korianderkresse, Salzzitrone, Cevichesud, Zitrusfrucht, Kräutercreme

Tartare de bœuf

Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips

80 g 17

160 g und Frites TORTUE 28

Huîtres 27

Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Vinaigrette TORTUE, Austernbrot

Poissons et crustacés

Filet de cabillaud 36

Gebratener Kabeljau, wilder Brokkoli, Gewürzmandel, Püree TORTUE, Beurre blanc léger

Homard d'Atlantique 44

Ein halber gegrillter Hummer, Kräuterpfücksalat, Frites TORTUE, Sauce Béarnaise

Homard Thermidor 46

Ein halber Atlantikhummer, Krustentierbisque, gratiniert mit Sauce Hollandaise, Pfücksalat, Frites TORTUE

Nouilles aux crustacés

Orecchiette, würziges Tomatensugo, Basilikum, Parmesan, Ligurische Oliven, Rucola

Fünf Garnelen 32

1/2 Hummer 44

Sole 59

Seezunge im Ganzen gebraten, Montpellier Butter, Püree TORTUE, Beurre blanc léger

Loup de mer 34

Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt, Ratatouille, Panisse, Sauce Bernaise

Bouillabaisse TORTUE 32

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

brasserie

TORTUE

Caviar

Caviar d'Aquitaine

Frankreich, Malossol, Crème fraîche, gerösteter Brioche

20 g Euro 39 | 50 g Euro 90

100 g Euro 175

Plateau de fruits de mer

Hummer, Austern, Crevettes, Ceviche, Venusmuscheln, Stabmuscheln, Nordseekrabben, gerösteter Pulpo

Für zwei Personen Euro 135



A partager à deux

Ab 2 Personen, für mehrere Personen auf Anfrage möglich. Bitte beachten Sie, dass es hier zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.

Preis pro Person.

Châteaubriand 48

Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE

Tournedos Rossini 49

Rinderfiletmedaillons, gebratene Entenstopfleber, Madeira Trüffeljus, grüner Spargel, Püree TORTUE, frischer Trüffel

Rôti de veau 35

Sanft gegarte Kalbshaxe 86 °C / 6h, geröstetes Gemüse, Püree TORTUE, Kräuterjus

Entrées chaudes

Soupe aux oignons 10

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

Soupe de homard 15

Hummerschaumsuppe, Krustentierravioli

Chou fleure rôti 17

Gerösteter Blumenkohl, Salsa Verde, Kräuterpfücksalat, marokkanische Salzzitrone, piemonteser Haselnuss

Boudin noir 18

Geröstete Blutwurst, geschmorter Zwiebelapfelkompott, Püree TORTUE, Jus

Escargots 17

Sechs Weinbergschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

Poulpe 19

Gegrillter Mittelmeerpulpo, Sauce Romesco, Pimentos de Padron, geröstete Artischocken

Foie gras de canard rôti 27

Gebratene Entenstopfleber, Pistazien, zweierlei Rhabarber, Jus

Tarte au fromage de chèvre 17

Ziegenkäseblättertarte-Tarte, Kräuterpfücksalat, Fruchtconfit, Rhabarber, karamellierte Walnuss

Viandes sautées

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen Sauce Bordelaise, Montpellier Butter und Püree TORTUE.

Entrecôte 300 g 38

Filet de bœuf 38

200 g 38

300 g 48

TORTUE Spécialités

Steak au Beurre de Montpellier 40

Gebratenes Rumpsteak tranchiert, serviert in hausgemachter Montpellier Butter, Frites TORTUE

Escalope de veau "paillard" 34

Kalbsschnitzel natur, geschmorter Knollensellerie, frischer Trüffel, Rucola, Trüffelvinaigrette, Parmesan, Püree TORTUE

Jarret d'agneau 30

Geschmorte Lammhaxe, Caponata TORTUE, Panisse, Gremolata

Lapin à la moutarde 30

Helles Kaninchenragout, geröstetes Gemüse, Püree TORTUE, Crème fraîche, grober Senf

Gnocchi et truffes 26

Gnocchi à la Parisienne, getrüffelter Spinat, Parmesan, Piemonteser Haselnüsse, frischer Trüffel

Poulet rôti 30

Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, mediterranes Artischocken-Bohnenragout, Sauce Andalouse, Pinienkerne, Frites TORTUE

Risotto TORTUE 34

Cremiges Petersilienrisotto, Rinderfilet Tranchen, drei gebratene Garnelen, zweierlei Beete, Parmesan

Accompagnements

Sauce Béarnaise 4

Pfeffersauce 5

Frites TORTUE 5

Püree TORTUE 5

Kräuterpfücksalat 6

Spinat 6

Marktgemüse 7

☞ Unsere offenen Weine ☞

Champagner, Crémant

Perrier-Jouët Grand Brut	0,1 l	15	0,15 l	20
	0,75 l	99	1,5 l	199

Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1 l	19,5	0,15 l	28
	0,75 l	136	1,5 l	249

VAUX Brut, Deutscher Sekt	0,1 l	8	0,15 l	11,5
	0,75 l	59		

Aimery Rosé, Sieur d'Arques	0,1 l	8	0,15 l	11,5
	0,75 l	59		

Prisecco Cuvée 22, alkoholfrei	0,1 l	7	0,15 l	10
---------------------------------------	-------	---	--------	----

Weißweine

Grauburgunder	Wernersbach, Rheinhessen, 2018
0,2 l	9,5
0,75 l	32

Riesling Kalkmergel	Rings, Pfalz, 2018
0,2 l	10,5
0,75 l	36

Sauvignon Blanc	A. Diehl, Pfalz, 2019
0,2 l	9,5
0,75 l	32

Weissburgunder, Oberbergener	Bassgeige
Franz Keller, Baden, 2018	
0,2 l	12,5
0,75 l	42

Sancerre le Chêne du Roy	Patrick Girault, Loire, 2018
0,2 l	14,5
0,75 l	49

Chablis 1er Cru „Beuroy“	Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2016
0,2 l	15,5
0,75 l	57

Rotweine

Réserve Speciale Syrah	Gérard Bertrand, Languedoc, 2018
0,2 l	11,5
0,75 l	42

Holy Moly Syrah	Markus Schneider, Pfalz, 2016
0,2 l	16,5
0,75 l	59

Côtes du Rhône Saint Esprit	Delas, Rhône, 2017
0,2 l	12
0,75 l	42

TORTUE Spätburgunder	Von Winning, Pfalz, 2016
0,2 l	14
0,75 l	49

Lalande de Pomerol	Château La Forêt, Bordeaux, 2015
0,2 l	12
0,75 l	42

Roséweine

TORTUE LA PLAGE Rosé	Hofmann, Rheinhessen, 2018
0,2 l	11
0,75 l	40

By.Ott Rosé	Domaine Ott, Provence, 2019
0,2 l	15
0,75 l	49

Dessertweine

Riesling Auslese, Rothenberg	Wegeler, Rheingau, 2017
0,05 l	6
0,1 l	11,5
0,375 l	39

Château Suduiraut	Sauternes AOP, Lions de Suduiraut, Bordeaux, 2015
0,05 l	6
0,1 l	11,5
0,375 l	39

☞ Unsere Flaschenweine ☞

Weißweine 0,75 l

Deutschland

Saar Riesling feinherb. 30
Nik Weis, Mosel, 2017	

Riesling Tonschiefer 42
Dönnhoff, Nahe, 2018	

Riesling trocken 45
Robert Weil, Rheingau, 2018	

Riesling „Alte Reben“ Oestricher	Doosberg.
. 54	Spreitzer, Rheingau, 2018

Riesling Geheimrat J* 58
Wegeler, Rheingau, 2015	

Grauburgunder vom Lösslehm 56
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2018	

Weissburgunder 36
Gut Hermannsberg, Nahe, 2018	

Weissburgunder 42
Van Volxem, Mosel, 2018	

Neipperger Schlossberg	Weissburgunder GG.
. 55	Graf Neipperg, Württemberg, 2018

Weissburgunder, Einzigacker 84
Dreifigacker, Rheinhessen, 2018	

Diel de Diel. 39
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling. Diel, Nahe, 2018	

Chardonnay Johanniskreuz 49
Markus Schneider, Pfalz, 2018	

Sauvignon Blanc Terra Rossa 49
Weedenborn, Rheinhessen, 2017	

Weißweine 0,75 l

Deutschland

Silvaner, Frickenhäuser	Kapellenberg
. 48 48
Bickel-Stumpf, Franken, 2018	

Frankreich

Crozes Hermitage	Les Jalets Blanc
. 49 49
Paul Jaboulet Ainé, Rhône, 2017	

Chablis 49
Domaine Droin, Burgund, 2017	

Rully 1er Cru „Margotés“ 77
Domaine Jacqueson, Burgund, 2017	

Saint-Aubin 119
Louis Jadot, Burgund, 2014	

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 85
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2016	

Pouilly Fumé 56
Jonathan Pabiot, Loire, 2018	

Roséweine 0,75 l

Sancerre Rosé 42
Bailly Reverdy, Loire, 2018	

Rotweine 0,75 l

Deutschland

Pas de Deux 32
Matthias Gaul, Pfalz, 2017	

Das Kleine Kreuz* 70
Rings, Pfalz, 2016	

Cuvée X. 89
Knipser, Pfalz, 2015	

Frankreich

Beaujolais Villages Tentation 48
Jean Claude Lapalu, Saint-Etienne-la-Varenne, 2016	

Gigondas 79
Château de Saint Cosme, Rhône, 2014	

Château Branas 79
Château Branas Grand Poujeaux, 2012	

Châteauneuf-du-Pape 105
Château La Nerthe, Rhône, 2010	

Volnay 98
Chantal Lescure, Burgund, 2015	

Château de Haute-Serre	Géron Dadine Malbec
. 79 79
Georges Vigouroux, Cahors, 2017	

Bad Boy. 58
Saint Émilion, Bordeaux, 2015	

Château Mangot Grand Cru. 75
Saint Émilion, Bordeaux, 2014	

Spanien

Aalto 79
Aalto, Ribera del Duero, 2017	

Magnumflaschen

Weißweine 1,5 l

Riesling Geheimrat J 120
Wegeler, Rheingau, 2016	

Weissburgunder, Einzigacker 179
Dreifigacker, Rheinhessen, 2018	

Riesling GG Ganzhorn im	Sonnenschein
. 209 209
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2016	

Rotweine 1,5 l

Château Grand Chêne rouge. 69
Sud Ouest, Frankreich, 2015	

Constable House 78
Beaumont, Bot River, Südafrika, 2016	

Lalande de Pomerol 84
Château la Forêt, Bordeaux, 2015	

Das kleine Kreuz. 140
Rings, Pfalz, 2016	

Il Bruciato Bolgheri 149
Tenuta Guado al Tasso, Toskana, 2017	

Il Pino di Biserno 250
Tenuta di Biserno, Bibbona, Toskana, 2016	

Raritätenkarte