

## KALTE VORSPEISEN

<b>Ziegenfrischkäse</b> <sup>7,9,12</sup>	<b>20</b>
Marinierte Rote Bete, Rosenkohlsalat, Walnuss	
<b>Caesar Salat</b> <sup>1,3,4,7,8,9,10,12</sup>	<b>21</b>
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan	
<b>Burrata</b> <sup>7,8,9</sup>	<b>25</b>
Lauwarmes Ratatouillegemüse, Pinienkerne, Buschbasilikum	
<b>Jahrgangssardinen Tartine</b> <sup>1,4,10,12</sup>	<b>25</b>
Marinierte Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Brot	
<b>Weißer Thunfisch "Ventresca"</b>	<b>29</b>
Marinierte Cherrytomaten, geröstetes Brot <sup>1,4,10</sup>	
<b>Ikarimi Lachs</b> <sup>4,7</sup>	<b>29</b>
Kaltgeräucherter Fjordlachs, Rösti, Meerrettich, Apfel, Schmand	
<b>Thunfischtatar</b> <sup>4,7,8,10</sup>	<b>29</b>
Wasabicreme, Rösti, pikante Avocado	
<b>Austern</b> <sup>1,7,8,12,13,14</sup>	<b>39</b>
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot	
<b>Rindertatar</b> <sup>1,4,9,10,12</sup>	<b>29</b>
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip	
<b>80g</b>	<b>29</b>
<b>160g mit Frites TORTUE</b>	<b>39</b>
<b>Entenleberterrine</b> <sup>1,3,7, A,B,C</sup>	<b>45</b>
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche	

## KAVIAR

<b>Golden Queen Impérial</b> <sup>1,3,4,7</sup>	
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol Crème fraîche, geröstetes Brioche	
<b>20g</b>	<b>65</b>
<b>50g</b>	<b>115</b>
<b>100g</b>	<b>195</b>

## FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE

<b>Meeresfrüchteplatte</b> <sup>1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,B,C</sup>	<b>189</b>
Für zwei Personen ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Fine de Claire Austern, Räucherlachs und Auswahl hausgemachter Dips	
<b>Thunfisch Steak</b> <sup>4,9</sup>	<b>46</b>
Gebratenes Filet "rare", Ratatouillegemüse, Artischocken, ligurische Oliven, Kapern, Panisse	
<b>Bouillabaisse TORTUE</b> <sup>1,7,9,10,12</sup>	
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille	
<b>klein</b>	<b>26</b>
<b>groß</b>	<b>48</b>
<b>Seezunge je 100g</b> <sup>3,4,7,9,10,12</sup>	<b>21</b>
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE	
<b>Steinbutt Filet</b> <sup>4,7,8,9,10,12</sup>	<b>65</b>
Gebraten, Spinat in Trüffelrahm, frischer Trüffel Sellerie Püree, Beurre Blanc	

## TORTUE



## KLASSIKER TORTUE

<b>Grünkohl</b> <sup>1,9,10</sup>	<b>39</b>
Kasslerkamm, Kohlwurst, geröstete Grenaille Kartoffeln, Senferème	
<b>Kalbsleber</b> <sup>7,9,10,12</sup>	<b>39</b>
Gebraten, Quitte, Winterkohl, Jus, Pinienkerne Püree TORTUE	
<b>Kalbstafelspitz</b> <sup>9,12</sup>	<b>45</b>
Für 2 Personen, Preis pro Person. Frischer Meerrettich, Bouillion-Gemüse, Püree TORTUE	
<b>Bœuf Bourguignon</b> <sup>7,9,10,12,B</sup>	<b>43</b>
In Rotwein geschmorte Ochsenbacke, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE	
<b>Rinderroulade</b> <sup>7,9,10,12</sup>	<b>39</b>
Schmor-Jus, Rotkohl, Püree TORTUE	
<b>Tournedos Rossini</b> <sup>1,7,8,9,10,12,A</sup>	<b>62</b>
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber, Winterkohl, Trüffel Jus, Püree TORTUE	
<b>Halber Hummer</b> <sup>2,3,7,10,12</sup>	<b>69</b>
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE	

## WARME VORSPEISEN

<b>Kürbiscreme Suppe</b> <sup>8,9</sup>	<b>15</b>
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7,12</sup>	<b>16</b>
Röstbrot, Bergkäse	
<b>Hummerschaumsuppe</b> <sup>1,2,3,4,7,9,12,14,A,B</sup>	<b>21</b>
Krustenterravioli	
<b>Baba Ghanoush</b> <sup>11,12</sup>	<b>19</b>
Auberginencreme, gebackener Blumenkohl, Granatapfel, Zitrusvinaigrette, Sesam	
<b>Entenpraline</b> <sup>1,3,7,9,10</sup>	<b>24</b>
Kross gebacken, Sellerie, Trüffel	
<b>Weinbergschnecken</b> <sup>3,7,10,12,14</sup>	<b>28</b>
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch	
<b>Garnelen</b> <sup>2,3,7,10,12</sup>	<b>29</b>
Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch	
<b>Jakobsmuscheln</b> <sup>7,9,12,14</sup>	<b>32</b>
Gebraten, Selleriecreme, frischer Trüffel, junger Kohl	
<b>Entenleber</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	<b>45</b>
Gebraten, Quitte, Pain perdu, Jus	

## FLEISCH

<b>Châteaubriand</b> <sup>3,7,9,10,12</sup>	<b>74</b>
Für 2 Personen, Preis pro Person. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot <sup>9,10,12,B</sup> oder Sauce Montpellier <sup>3,7,9,12</sup> ; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE <sup>7,10</sup>	
<b>Steak Montpellier</b> <sup>3,7,9,12</sup>	<b>54</b>
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE, serviert in Sauce Montpellier	
<b>Entrecôte</b>	
<b>300g</b>	<b>55</b>
<b>Rinderfilet</b>	
<b>180g</b>	<b>55</b>
<b>280g</b>	<b>70</b>
serviert mit Sauce Béarnaise, TORTUE Sauce Red Hot <sup>9,10,12,B</sup> oder Sauce Montpellier <sup>3,7,9,12</sup> ; wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE <sup>7,10</sup>	

## PASTA &amp; RISOTTO

<b>Kürbisrisotto mit Salsiccia</b> <sup>8,9,12</sup>	<b>29</b>
Cremiges Risotto, Parmesan, Fenchelbratwurst, geröstete Kürbiskerne, getrocknete Tomaten	
Wahlweise mit Garnelen <sup>2</sup>	<b>48</b>
<b>Gnocchi à la Parisienne</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	<b>38</b>
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette	
<b>Käseknödel</b> <sup>1,3,6,7,9</sup>	<b>29</b>
Geschmorter Hokkaido Kürbis, Waldpilze, getrocknete Tomaten, Zupfsalat, Bergkäse	
<b>Pasta Hummer</b> <sup>1,7,10,12,14</sup>	<b>69</b>
Gegrillter halber Hummer, Orecchiette, Hummersauce, junges Gemüse	

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, 2022

**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 2022  
0,15 l 14,5 0,75 l 69

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

## ROTWEINE

**Kaiserstühler Spätburgunder**  
Landerer, Baden, 2022  
0,15 l 10,5 0,75 l 45

**Château Hauchat**  
Merlot  
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019  
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, 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, 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, 2018  
0,05 l 7 0,375 l 42

## EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

**Riesling Pettenthal**  
Weingut Manz, Rhinhessen, 2021  
0,15 l 15 0,75 l 72

**Heresie**  
Grenache, Syrah, Mourvedre  
Gerard Bertrand, Corbieres, 2019  
0,15 l 12 0,75 l 55

## 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

**Rock Angel** 95  
Grenache Cinsault, Rolle  
Château d'Esclans, Provence, 2023

**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  
Knipsper, 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