

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

Burrata ^{7,9,10,12} 24
Sahne Mozzarella, marinierte Artischocken, Oregano, Bayonneschinken

Jahrgangssardinen la belle-iloise 24
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}
Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Sauerteigbrot

Weißer Thunfisch Biscaya 28
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}
Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräuter, geröstetes Sauerteigbrot

Jakobsmuschel Ceviche ^{5,14} 27
Süßkartoffel Erdnusscrème, Cevichesud, Chili, Koriander, Kirschtomaten

Entenstopfleberterrine ^{1,3,7, A,B,C} 37
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer, geröstetes Brioche

Rindertatar ^{1,4,9,10,12}
Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchip
80g 26
160g mit Frites TORTUE 36

WARME VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe ^{1,7,12} 14
Röstbrot, Bergkäse

Hummerschaumsuppe 19
Krustenterravioli ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}

Gerösteter Blumenkohl ^{9,11,B} 20
Curry-Hummus, Cherrytomaten, Kapern, Olivenöl, Pinienkerne

Weinbergschnecken ^{3,7,10,12,14} 26
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

Mittelmeer Pulpo ^{9,12,14} 31
Geröstet, lauwarmer Salat von bunten Kirschtomaten, Sellerie, Oliven, Kapern, Kräutern, Artischocken

Garnelen ^{2,3,7,10,12} 28
Geröstet, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch

Entenstopfleber ^{1,3,7,9,12} 42
Gebraten, eingelegte Kirschen, Pain perdu, Jus

PFIFFERLINGS-
SAISON

VORSPEISEN

Pfifferlingssalat ^{9,10} 20
Sommerbohnen, Pfifferlinge, Bohnenkraut, Chorizo, Pflücksalat

Pfifferlingstorte ^{1,3,7,8,9} 19
Kleine französische Tarte, Pfifferlinge, Schalotten, Kräuterpfücksalat

HAUPTGERICHTE

Cremiges Risotto ^{7,9,12} 26
Junge Erbsen, sautierte Pfifferlinge, Parmesan, Pflücksalat, Vinaigrette

Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 38

Portion sautierte Pfifferlinge 12
als Beilage, mit Schnittlauch

KLASSIKER TORTUE

Pasta Meeresfrüchte ^{1,2,3,4,7,9,12,14} 38
Conchiglie nere, gebratene Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, ligurische Oliven, Parmesan, Tomaten Krustentiersugo

Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A} 62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Foie Gras, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE

Gnocchi à la parisienne ^{1,3,7,9,12} 35
Parmesan Gnocchi, Blattspinat, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette

Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B} 38
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

FISCH &
MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchteplatte 155
Für zwei Personen ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC}
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Jakobsmuscheln, 20g Imperial Caviar, Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und Auswahl hausgemachter Dips

Meeresfrüchte Tajine ^{2,9} 44
Gebratene Garnelen, Jakobsmuscheln, Tajinegemüse, ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse

Bouillabaisse TORTUE 42
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips ^{1,2,3,4,9,10,12,14,A}

Isländischer Rotbarsch ^{4,7,9,10,12} 44
Geröstetes Filet, Champagnerkraut, Beurre blanc, Speck, Püree TORTUE

Seezunge je 100g ^{3,4,7,9,10,12} 19,5
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE

Pasta Hummer ^{1,7,10,12,14} 67
Gegrillter halber Hummer, Gemelli, Hummersauce, junges Gemüse

Halber Hummer ^{2,3,7,10,12} 67
Gegrillt, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

Austern ^{1,7,8,12,13,14} 38
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot

Golden Queen Impérial Caviar ^{1,3,4,7}
Altonaer Caviar Import Haus, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
20g 40
50g 90
100g 170

FLEISCH

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen 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}

Entrecôte 54
300g

Rinderfilet 54
200g 54
300g 69

Châteaubriand ^{3,7,9,10,12} 69
Für 2 Personen. Preis pro Person.
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Püree TORTUE, Sauce Béarnaise. Bitte beachten Sie, dass es zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.

Steak Montpellier 52
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE
serviert in Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}

OFFENE WEINE CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 21 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 26 0,75 l 169

Aimery Grandes Cuvée 1531 Rosé Brut
Sieur d'Arques, Limoux
0,1 l 9 0,75 l 59

Oddbird Rosé alkoholfrei
Syrah
Languedoc-Roussillon
0,2 l 16 0,75 l 45

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling S Frühlingsplätzchen 49
Laura Weber, Nahe, 2021

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2021

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 59
Spreitzer, Rheingau, 2021

Riesling Geheimrat J * 69
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 49
Bietighöfer, Pfalz, 2021

Grauburgunder Rothenberg 85
Klump, Baden, 2021

Weissburgunder Löß-Lehm 49
Münzberg, Pfalz, 2021

Weissburgunder GG Schlossberg 69
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2021

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay
Korell, Nahe, 2022

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2021

Muskateller 39
Rings, Pfalz, 2022

Silvaner, Frickenhäuser Kapellenberg 55
Bickel-Stumpf, Franken, 2022

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2022
0,15 l 9,5 0,75 l 39

Weissburgunder
Ress, Rheinhessen, 2022
0,15 l 10 0,75 l 43

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2022
0,15 l 10 0,75 l 42

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022
0,15 l 10,5 0,75 l 45

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,15 l 13,5 0,75 l 59

Chardonnay Limoux
Domaine de L'Aigle, Gérard Bertrand, Languedoc, 2021
0,15 l 15,5 0,75 l 69

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Scheurebe 39
Stahl, Franken, 2022

Summerfeeling 39
Muskateller, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau
Landerer, Baden, 2022

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 59
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2021

Anjou En Chenin 55
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2022

Sancerre Blanc 58
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Sancerre Clos de Beaujeu 115
Sauvignon Blanc
Gérard Boulay, Loire, 2021

Pouilly Fumé Léon* 65
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2022

Chablis 59
Chardonnay
Domaine Droin, Burgund, 2022

Chablis 1er Cru Beauroy* 75
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2021

Bourgogne Côte d'Or 66
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2021

Meursault Les Narvaux 135
Chardonnay
Jean-Marie Bouzereau, Burgund, 2019

Secret de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand

ROTWEINE

Cuvée N°1
Blafränkisch, St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
Klump, Baden, 2020
0,15 l 10,5 0,75 l 45

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2021
0,15 l 12 0,75 l 49

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2020
0,15 l 12 0,75 l 49

Château Hauchat Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,15 l 12 0,75 l 49

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,15 l 17,5 0,75 l 75

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Sancerre Rosé 59
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2022

Le Pas du Moine 59
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2022

Fantastique Rosé 79
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite, Provence, 2022

Rock Angel 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2022

Clos Mireille Rosé 99
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2022

DEUTSCHLAND

IVY Rosé 99
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz* 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2020

Cuvée X 110
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 45
Cabernet Franc
Château de Bois-BrinÇon, Loire, 2021

Secret de Lunès Syrah 46
Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2020

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2021
0,15 l 10,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château Gassier, Provence, 2022
0,15 l 12 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

Lions de Suduiraut
2. Wein Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux, 2018
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Beaujolais Villages Tentation 53
Gamay
Jean Claude Lapalu, Beaujolais, 2021

Crocus Le Calcifère 87
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016

Gigondas 89
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2020

Châteauneuf-du-Pape 110
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2016

Bourgogne Pinot Noir 75
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 115
Pinot Noir
Bernard Moreau, Burgund, 2020

Bad Boy 69
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Mangot Sélection 83
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Paloumey 88
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2000

Château Charmail 105
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc, 2005

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand
Languedoc, 2020

La Clape 99
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand, Languedoc, 2019