

TORTUE

ENTRÉES FROIDES

Salade à la Giselle ^{8,10,12} 19
Blattsalat, mariniertes Gemüse, geröstete Nüsse,
Vinaigrette TORTUE

Burrata ^{7,12} 24
Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum,
Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomaten

Jahrgangssardinen la belle-iloise 23
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}
Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie,
Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

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

Tartare de Saumon ^{4,7,9,B} 24
Tatar vom Färöer Lachs, Schalotten, Crème fraîche,
Avocado, Rösti

Foie gras de canard ^{1,3,7, A,B,C} 37
Entenstopfleberterrine, Fruchtconfit,
fermentierter Bergpfeffer, geröstetes Brioche

Tartare de bœuf ^{1,4,9,10,12}
Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips

80g 25
160g und Frites TORTUE 35

ENTRÉES CHAUDES

Soupe aux oignons ^{1,7,12} 13
Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Bergkäse

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

Choufleur ^{6,8,10,12} 19
Gebakener Blumenkohl, Salsa Verde,
Kräuterpfücksalat, piemonteser Haselnüsse

Betterave ^{7,8,9,10} 18
Geschmorte Sommer Bete, Sumac, junger Ziegenfrischkäse,
Feigensenf, Walnuss, Kräuterpfücksalat

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

Coquille ^{7,9,12,14} 29
Gebratene Jakobsmuscheln, sautierte Pfifferlinge,
junge Erbsen, Sellerie Crème, Beurre blanc

Crevettes rôties ^{2,3,7,10,12} 27
Geröstete Garnelen, Sauce Montpellier,
getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch

Foie gras de canard roti ^{3,7,12} 38
Gebratene Entenstopfleber, eingelegte Knubberkirschen,
Sellerie Crème, Jus



CRUSTACÉS

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

Huîtres ^{1,7,8,12,13,14} 36
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis,
Schalotten Vinaigrette, Austernbrot

Golden Queen
Impérial Caviar ^{1,3,4,7}
Altonaer Kaviar Import Haus,
Frankreich, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
20g 49
50g 100
100g 195

Nouilles au Homard 67
Gegrillter halber Hummer, Gemellini,
Hummersauce, junges Gemüse,
Cherrytomaten ^{1,7,10,12,14}

Homard ^{2,3,7,10,12} 67
Gegrillter halber Hummer,
marinierter Blattsalat, Sauce Béarnaise,
Frites TORTUE

SPÉCIALITÉS TORTUE

Risotto TORTUE ^{2,7,9,10,12} 37
Cremiges Risotto, junge Erbsen, gebratene Pfifferlinge,
Parmesan, gebratene Garnelen

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

Nouilles aux Truffes ^{1,7,8,9,10,12,A} 39
Gemellini, Rinderfiletspitzen, frischer Trüffel,
grüner Spargel, Trüffelrahmsauce, Parmesan

Bœuf Bourguignon ^{7,9,10,12,B} 37
In Rotwein geschmortes pommersches Rind,
sautierte Pfifferlinge, Speck, Püree TORTUE

Poulet rôti ^{9,10,12, B} 37
Brust und Keule vom französischen Maishähnchen,
marinierter Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot,
Frites TORTUE

Escalope de veau paillard ^{7,9,10,12} 42
Kalbsschnitzel Natur, grüner Spargel, Rucola,
sautierte Pfifferlinge, Parmesan, Püree TORTUE

VIANDES SAUTÉES

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen
TORTUE Sauce Red Hot ^{9,10,12,B}, Sauce Béarnaise oder Sauce
Montpellier ^{3,7,9,12} und wahlweise mit Frites TORTUE oder
Püree TORTUE ^{7,10}

Entrecôte
300g 52

Filet de bœuf
200g 52
300g 68

Steak au Beurre de Montpellier ^{3,7,9,12} 50
Gebratenes Rumpsteak, tranchiert, Frites TORTUE
serviert in Sauce Montpellier

Châteaubriand ^{3,7,9,10,12} 68
Für 2 Personen. Preis pro Person.
Bitte beachten Sie, dass es hier zu einer längeren
Zubereitungszeit kommen kann.
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert,
Sauce Béarnaise, Püree TORTUE

POISSONS

Bouillabaisse TORTUE ^{1,2,3,4,9,10,12,14,A} 39
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips

Filet de cabillaud sauvage ^{4,7,10,12} 40
Geröstetes Filet vom isländischen Kabeljau, wilder Brokkoli,
Püree TORTUE, Beurre blanc légère

Loup de Mer ^{4,10,12} 42
Gebratenes Wolfsbarschfilet, orientalische Caponata,
Ligurische Oliven, Kichererbsen Panisse

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

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 18 0,75 l 129

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 23 0,75 l 169

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 9 0,75 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 9 0,75 l 59

**Prisecco Weissduftig
alkoholfrei**
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l 8 0,75 l 45

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Riesling Glimmerschiefer 39
Feinherb
Loersch, Mosel, 2021

**Riesling -S-
Frühlingsplätzchen** 47
Laura Weber, Nahe, 2019

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling "Alte Reben"
Oestricher Doosberg** 59
Spreitzer, Rheingau, 2021

Riesling Geheimrat J * 65
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 44
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder 46
Van Volxem, Mosel, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 65
Graf Neipperg, Württemberg, 2020

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2020

Steinmauer 59
Weissburgunder, Grauburgunder,
Chardonnay
Korell, Nahe, 2021

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2021

**Silvaner, Frickenhäuser
Kapellenberg** 53
Bickel-Stumpf, Franken, 2020

WEISSWEINE

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2021
0,2 l 11,5 0,75 l 39

TORTUE Sauvignon Blanc
Weedenborn, Rheinhessen 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

Riesling Ruppertsberger
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2021
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Weissburgunder
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 51

Sancerre Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2021
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2021
0,2 l 16,5 0,75 l 62

WEISSWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Silvaner Sonnenstuhl 65
Stahl, Franken, 2020

Scheurebe 35
Stahl, Franken, 2021

Summerfeeling 38
Muskateller, Sauvignon Blanc,
Müller-Thurgau
Landerer, Baden, 2021

FRANKREICH
Chablis 55
Chardonnay
Domaine Droin, Burgund, 2019

Chablis 1er Cru „Beuroy“ 69
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2020

Pouilly Fuissé 88
Chardonnay
Maison Champy, Burgund, 2019

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 95
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2018

Pouilly Fumé Léon 60
Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot, Loire, 2020

Mas de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2020

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier,
Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2020

ROTWEINE

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Côtes du Rhône Saint Esprit
Grenache, Syrah
Delas, Rhône, 2020,
0,2 l 13 0,75 l 46

TORTUE Pinot Noir
Von Winning, Pfalz, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

Château Hauchat
Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 14 0,75 l 49

Margaux du Château Margaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Caber-
net Franc, Petit Verdot
Médoc, Bordeaux, 2014
0,2 l 23 0,75 l 83

ROSÉWEINE 0,75L

Sancerre Rosé 49
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2021

Le Pas du Moine 55
Grenache, Syrah, Cinsault,
Rolle, Ugni Blanc
Château Gassier, Provence, 2021

Clos Mireille Rosé 89
Grenache, Cinsault, Syrah
Domaines Ott, Provence, 2021

Rock Angel 75
Grenache Cinsault, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2021

ROTWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Isteiner Spätburgunder 59
Am Klotz (Keller & Reinecker)
Baden, 2019

Das Kleine Kreuz * 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2019

Cuvée X 99
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2018

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir, Portugieser
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Esprit Gassier Rosé
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Grenache, Rolle, Cinsault
Château Gassier, Provence, 2021
0,2 l 14 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2018
0,05 l 7 0,1 l 12,5
0,375 l 42

Château Suduiraut
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,
Bordeaux, 2017
0,05 l 7 0,1 l 12,5
0,375 l 42

ROTWEINE 0,75L

FRANKREICH

Beaujolais Villages Tentation 53
Gamay
Jean Claude Lapalu,
Saint-Etienne-la-Varenne, 2020

Gigondas 89
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

Châteauneuf-du-Pape 110
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château La Nerthe, Rhône, 2015

Volnay 105
Pinot Noir
Chantal Lescure, Burgund, 2017

Bourgogne Pinot Noir 59
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2019

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

Bad Boy 65
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Mangot Sélection 83
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

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