

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
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Weißer Thunfisch Biscaya 28
Conserve de Poisson 1,4,10,12
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Tartare de Thon 4,9,12, A 26
Thunfischtatar, Avocado, Cevichesud, Kräuterpfücksalat

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, Krustentierravioli

Choufleur 6,8,10,12 19
Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde, Kräuterpfücksalat, piemonteser Haselnüsse

Tarte au fromage de chèvre 1,7,8,10,12, B 19
Ziegenkäseblättertarte, Kräuterpfücksalat, Cassis, Chutney, karamellisierte Walnuss

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

Poulpe 9,10,12,14 27
Gegrillter Mittelmeerpulpo, würziges Tomatensugo, Pimientos de Padrón, Kräuterpfücksalat, Ligurische Oliven

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

Foie gras de canard roti 8,9,12 38
Gebratene Entenstopfleber, karamellisierte Äpfel, Zwiebelkompott, Jus, piemonteser Haselnüsse



CRUSTACÉS

Plateau de fruits de mer 155
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Fine de Claire Austern, Thunfischtatar, 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 Caviar Import Haus, Frankreich, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
20g 49
50g 100
100g 195

Nouilles au poulpe 1,7,10,12,14 38
Gebratener Oktopus, Gemellini, Kräuterpesto, grüner Spargel, Rucola, Ligurische Oliven, Kirschtomaten, Parmesan

Homard 2,3,7,10,12 67
Gegrillter halber Hummer, mariniertes 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 Pilze, Speck, Püree TORTUE

Poulet rôti 9,10,12, B 37
Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, mariniertes 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 52
300g

Filet de bœuf 52
200g
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.
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE

Bitte beachten Sie, dass es hier zu einer längeren Zubereitungszeit kommen kann.

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, Pinienkerne, Ligurische Oliven, mariniertes Blattsalat

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

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Charles Heidsieck Brut

0,1 l 18
0,75 l 129

Charles Heidsieck Rosé Réserve

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
Loersch, Mosel, 2021

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

Riesling trocken 49
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling "Alte Reben"
Oestricher Doosberg** 59
Spreitzer, Rheingau, 2019

Riesling Geheimrat J * 65
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 44
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder 46
Van Volxem, Mosel, 2020

**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, 2019

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2019

Sauvignon Blanc Fumé 57
Landerer, Baden, 2020

**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

Rings, Pfalz, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 45

Weissburgunder

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

Sancerre "Le Chêne du Roy"

Patrick Girault, Loire, 2021
0,2 l 15,5 0,75 l 58

Chardonnay Limoux

Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2020
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 „Beauroy“ 69
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2019

Pouilly Fuissé 88
Chardonnay
Maison Champy, Burgund, 2018

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, 2019

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, 2019,
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

*Carbernet Sauvignon, Merlot, Cabernet
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, 2020

Garrus 219
Grenache, Rolle
Château d'Esclans, Provence, 2020

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, 2018

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, 2019