

KALTE VORSPEISEN

- Ziegenkäse Tarte** ^{1,3,7,8,9,10,12} 19
Blätterteig, Ziegenkäse, Weintrauben,
Dörrobst Chutney, geröstete Walnüsse
- Caesar Salat** ^{1,3,4,7,8,9,10,12} 21
Römersalat, Brioche Croutons, Speck, Parmesan
Wahlweise mit Maishähnchenbrust 29
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Burrata** ^{1,7,8,9} 25
Tabouleh, Granatapfel, Minze, Pistazie, Blutorange
- Thunfischtatar** ^{4,9} 27
Gartengurke, Kräuteremulsion, Jalapeño Sud
- Rote Bete & Belugalinsen** ^{8,10,12} 19
Zweierlei Bete, Linsensalat, Kräuterpflücksalat,
Weintraube, Walnuss
- Austern** ^{1,7,8,12,13,14} 39
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis,
Schalotten Vinaigrette, Austernbrot
- Rindertatar** ^{4,9,10,12} 29
Kräuterpflücksalat
80g 29
160g mit Frites TORTUE 39
- Entenleberterriner** ^{1,3,7, A,B,C} 45
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer,
geröstetes Brioche

KAVIAR

- Golden Queen Impérial** ^{1,3,4,7}
Altonaer Kaviar Import Haus, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
20g 65
50g 115
100g 195

PASTA & RISOTTO

- Rote Bete Risotto** ^{7,9} 29
Cremiges Risotto, Ziegenfrischkäse, Flower Sprouts,
Parmesan
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Pasta Trüffel** ^{1,7,8,9} 34
Linguine, Trüffelrahmsauce, Parmesan,
frischer Trüffel
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 46
- Pasta all' Arrabbiata** ^{1,7,9} 26
Tomatensugo, gerösteter Knoblauch, Chiliöl,
Robiola Frischkäse
Wahlweise mit Garnelen ², 3,5 pro Stück
- Pasta Hummer** ^{1,7,10,12,14} 69
Krustenterravioli, Hummersauce, Flower Sprouts,
gegrillter halber Hummer, Parmesan

TORTUE



KLASSIKER TORTUE

- Kalbskotelette à la Milanese** ^{1,3} 68
Knusprig ausgebacken, Salbei, Frites TORTUE,
Kräuterpflücksalat
- Tournedos Rossini** ^{1,7,8,9,10,12,A} 64
Rinderfilet Medallions, gebratene Entenleber,
wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE
- Tajine TORTUE** 37
Maishähnchenbrust, saisonales Gemüse, Tajinesud,
Pimentos, ligurische Oliven
- Bœuf Bourguignon** ^{7,9,10,12,B} 44
In Rotwein geschmorter Schaufelbug,
sautierte Pilze, Püree TORTUE
- Rinderroulade** ^{7,9,10,12} 38
Püree TORTUE, Rotkohl, Schmorjus
- Kalbsleber** ^{1,7,9,10} 39
Gebraten, Caponata Siciliana, Pinienkerne,
geröstete Grenaille Kartoffeln, Salbei, Jus
- Kalbstafelspitz** ^{7,9} 39
Bouillon, Wurzelgemüse, Püree TORTUE,
frischer Meerrettich
- Krosser Spanferkel Bauch** ^{7,9,10} 42
Rahmsauerkraut, Püree TORTUE, Jus
- Halber Hummer** ^{2,3,7,10,12} 69
Gegrillt, mariniertes Blattsalat,
Sauce Béarnaise, Frites TORTUE
- Pannfisch** ^{1,3,4,7,9,10} 39
Rotbarschfilet, Senfsauce, Winterkohl,
Röstzwiebeln, Püree TORTUE

WARME VORSPEISEN

- Kohlrabicremesuppe** ^{1,7,8} 15
Getrüffelt, Brioche Croutons, Kräuteröl
- Französische Zwiebelsuppe** ^{1,7,12} 16
Röstbrot, Bergkäse
- Hummerschaumsuppe** ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B} 21
Krustenterravioli
- Caponata & Blumenkohl** 20
Sizilianisches Auberginengemüse, Tapenade,
gerösteter Blumenkohl, Pinienkerne
- Weinbergsschnecken** ^{3,7,10,12,14} 29
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert,
gerösteter junger Knoblauch
- Garnelen** ² 29
Gebraten, Chili Knoblauchöl, Kräuter, Zitrone
- Entenleber** ^{1,3,7,9,12} 45
Gebraten, karamellierte Feige, Pain perdu, Jus
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12} 26
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

FLEISCH

- Steak Montpellier** ^{3,7,9,12} 54
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE,
serviert in Sauce Montpellier
- Entrecôte** 55
300g
- Rinderfilet** 55
180g 70
280g
- Châteaubriand** ^{3,7,9,10,12} 78
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Für 2 Personen, Preis pro Person.
serviert mit 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}
- Wahlweise 1/2 gegrillter Hummer als Surf & Turf zu Ihrem Fleisch für Euro 59.**

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- Meeresfrüchteplatte** ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,B,C} 189
Für zwei Personen
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen,
Thunfischtatar, 20g Impérial Kaviar, Muscheln,
Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und
Auswahl hausgemachter Dips
- Thunfisch Steak** ^{4,8} 46
Gegrilltes Filet "rare", Caponata Siciliana,
Pinienkerne, Oliventapenade, wilder Brokkoli
- Bouillabaisse TORTUE** ^{1,7,9,10,12} 48
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille
- Seezunge je 100g** ^{3,4,7,9,10,12} 21
Im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce
Montpellier, Püree TORTUE
- Färöer Lachsfilet** ^{4,7,9,10} 43
Rahmsauerkraut, Beurre blanc, Püree TORTUE



TORTUE SHOP
Entdecken Sie unsere Produkte
aus Kulinarik & Lifestyle!

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 gesetzlicher 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
Grande Cuvée de 1531 de Aimery,
0,1 l 11 0,75 l 65

ALKOHOLFREI

Dr. Lo Riesling
Dr. Loosen, Mosel
0,15 l 11 0,75 l 49

Rosé Prickelnd
Oddbird Rosé
0,15 l 11 0,75 l 49

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

Riesling Blauschiefer 55
Dr. Loosen, Mosel, 2024

Riesling "Niersteiner Pettenthal" 69
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022

Riesling 1. Lage Oestricher Doosberg 65
Spreitzer, Rheingau, 2024

Riesling Wachenheim R 75
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2020

Ihringer Grauburgunder 55
Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden, 2023

Birkweiler Grauburgunder -Keuper- 59
Dr. Wehrheim, Pfalz, 2024

Weißer Burgunder Kreuzweg 55
Ambs, Baden, 2022

Diel de Diel 55
Weissburgunder, Grauburgunder,
Riesling
Diel, Nahe, 2023

Chardonnay Johanniskreuz 69
Markus Schneider, Pfalz, 2022

Sauvignon Blanc Fumé 75
Landerer, Baden, 2022

Muskateller 59
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2023

Weißburgunder & Chardonnay 45
Meßmer, Pfalz, 2024

Scheurebe 49
Stahl, Franken, 2024

Weissburgunder -S- 69
Dönnhoff, Nahe, 2024

Schneider Grey 45
Grauburgunder Roussane,
Grenache Blanc, Pinot Blanc
Markus Schneider, Pfalz, 2024

WEISSWEINE

TORTUE Le Plaisir Grauburgunder*
Wernersbach, Rheinhessen, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

Weissburgunder
Münzberg, Pfalz, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE La Liaison Kabinett
Riesling
Willems-Willems, Mosel, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

Riesling
Schwedhelm, Pfalz, 2024
0,15 l 11 0,75 l 49

TORTUE Sauvignon Blanc*
Weedenborn, Rheinhessen 2023
0,15 l 12 0,75 l 59

Bourgogne Chardonnay
Reserve du Bastion, Domaine
Chanson, Burgund 2023
0,15 l 14 0,75 l 69

WEISSWEINE

FRANKREICH

Pinot Les Jardins 69
Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois
Domaine Ostertag, Elsass, 2022

Anjou En Chenin 65
Chenin Blanc
Domaine Ogereau, Loire, 2024

Sancerre Blanc 65
Sauvignon Blanc
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Pouilly Fumé -Terres Blanches- 75
Sauvignon Blanc
Serge Dagueneau, Loire, 2024

Chablis 79
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2024

Chablis 1er Cru Beauroy* 85
Chardonnay
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2023

Bourgogne Côte d'Or 79
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2023

Secret de Lunès Viognier 49
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023

Côte du Rhône Blanc 55
Grenache Blanc, Clairette, Viognier
Château de Montfaucon
Süd-Rhône, 2022

ROTWEINE

Spätburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen, 2022
0,15 l 11 0,75 l 49

Château Hauchat Merlot
Vignobles Saby, Bordeaux, 2021
0,15 l 12 0,75 l 55

Bordeaux Superieur
Château Mirefleurs, Bordeaux, 2019
0,15 l 12 0,75 l 55

TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2022
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

FRANKREICH

Sancerre Rosé 65
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2024

Château Calavon 60
Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault
Château de Calavon, Aix-en-Provence,
2024

Fantastique Rosé* 85
Grenache Cinsault, Rolle
Château Sainte Marguerite,
Provence, 2022

Rock Angel 95
Grenache, Cinsault, Syrah
Château d'Esclan, Provence, 2024

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 69
Martin Waßmer, Baden. 2022

Das Kleine Kreuz* 89
Cabernet Sauvignon, St. Laurent,
Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2023

Cuvée X 129
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Knipser, Pfalz, 2020

ROSÉWEINE

TORTUE La Plage Rosé*
Grenache, Pinot Noir
Hofmann, Rheinhessen, 2024
0,15 l 11,5 0,75 l 55

Château Sainte Marguerite Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Côtes de Provence, 2024
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, 2020
0,05 l 7 0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Anjou BB Rouge 59
Cabernet Franc
Château de Bois-Brinçon, Loire, 2023

Crozes Hermitage "Le Pavillon" 69
Syrah
Domaine du Pavillon, Rhone, 2024

Moulin à Vent 69
Gamay
Château des Jacques, Beaujolais, 2022

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 115
Grenache, Syrah
Le Jas de Papes, Süd-Rhône, 2022

Bourgogne Pinot Noir 79
Didier Dauvissat, Burgund, 2023

Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes 139
Pinot Noir
Alex Moreau, Burgund, 2022

Bad Boy 79
Merlot, Cabernet Franc
Saint Émilion, Bordeaux, 2020

Château Mangot Sélection 95
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2019

Château La Cardonne 79
Cru Bourgeois
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Médoc, Bordeaux, 2016

La Clape 129
Syrah, Grenache, Mourvèdre
Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand,
Languedoc, 2021

EMPFEHLUNG DES SOMMÉLIERS

Secret de Lunes

Syrah

Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2023
0,15 l 10 0,75 l 49

Private Tropfen auch bei uns im TORTUE?
Mit vorheriger Reservierung gestatten wir Ihnen, Ihre eigenen Weine bei uns
zu genießen. Hierfür berechnen wir 35€ Korkgeld pro 0,75l Flasche.