

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

Burrata ^{7,9,10,12} 24
Sahne Mozzarella, marinierte Artischocken,
Kürbis, Cherrytomaten, Buschbasilikum

**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 Erdnusscreme, Cevichesud, Chili,
Koriander, Kirschtomaten

Entenleberterriner ^{1,3,7, A,B,C} 39
Fruchtconfit, fermentierter Pfeffer,
geröstetes Brioche

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

FISCH &
MEERESFRÜCHTE

Meeresfrüchte Tajine ^{2,9} 44
Garnelen, gegrillter Pulpo, 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, 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 Kaviar Import Haus, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
20g 40
50g 90
100g 170



ZUM TEILEN

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 kom-
men kann.

Meeresfrüchteplatte 175
Für zwei Personen ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC}
ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen,
Jakobsmuscheln, 20g Imperial Caviar,
Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und
Auswahl hausgemachter Dips



Ente ^{1,7,9,12}
Kartoffelklöße, Cassisjus, Rotkohl,
gerösteter Rosenkohl

halbe Ente 65
ganze Ente 130

Gans ^{1,7,9,12} 300
Im ganzen Zubereitet für 4 Personen,
Kartoffelklöße, Cassisjus,
Rotkohl, gerösteter Rosenkohl

Steinbutt Kotelett ^{4,7,9,10}
Gekocht, Meerrettich, Wurzelgemüse,
Püree TORTUE
je 100g 22

Steinbutt Filet ^{4,7,8,9,10,12} 59
Gebraten, Trüffelrahmspinat, Beurre Blanc,
gehobelter Trüffel

WARME VORSPEISEN

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

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

Süßkartoffel-Kürbis Falafel ¹² 20
Gebackener Süßkartoffel-Kürbis Taler,
Salsa Verde, Kidneybohnen-Hummus,
marinierte Austernpilze, Wildkräutersalat

Weinbergsschnecken ^{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

Entenleber ^{1,3,7,9,12} 42
Gebraten, eingelegte Zwetschgen,
Pain perdu, Jus

KLASSIKER TORTUE

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

Tournedos Rossini ^{1,7,8,9,10,12,A} 62
Rinderfilet Medaillons, gebratene Entenleber,
Winterkohl, 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} 39
In Merlot geschmorte Ochsenbacke,
sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

Kürbis Risotto ^{7,9,12} 26
Hokkaidokürbis, geröstete Kerne,
Steirisches Öl, eingelegter Kürbis,
Parmesan, Pflücksalat, Vinaigrette
Wahlweise mit Rinderfiletstreifen 38

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
180g 54
280g 69

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

ALKOHOLFREI

Oddbird Rosé (Sparkling)
0,2 l Fl. 16 0,75 l 45

Grauburgunder
St. Antony, Rheinhessen, 2022
0,15 l 9,5 0,75 l 39

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Blauschiefer 45
Dr. Loosen, Mosel, 2022

Riesling S Frühlingsplätzchen 49
Laura Weber, Nahe, 2021

Riesling Alte Reben Oestricher Doosberg 59
Spreitzer, Rheingau, 2022

Riesling Wachenheim R 69
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2018

Grauburgunder Réserve 49
Bietighöfer, Pfalz, 2022

Spiesheimer Grauburgunder 55
Becker, Rheinhessen, 2021

Weissburgunder Löb-Lehm 49
Münzberg, Pfalz, 2021

Weissburgunder GG Schlossberg 69
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

Diel de Diel 45
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2022

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

Chardonnay Johanniskreuz 55
Markus Schneider, Pfalz, 2020

Sauvignon Blanc Fumé 59
Landerer, Baden, 2021

Muskateller 39
Rings, Pfalz, 2022

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

Scheurebe 39
Stahl, 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, 2022
0,15 l 15,5 0,75 l 69

WEISSWEINE

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 59
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 69
Chardonnay
Didier Dauvissat, Burgund, 2022

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

Bourgogne Côte d'Or 65
Chardonnay
Domaine Jomain, Burgund, 2021

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

Secret de Lunès Viognier 39
Vignobles Jeanjean, Languedoc-Roussillon, 2021

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021

ROTWEINE

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

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

TORTUE Le Savoir Vivre Vinsobre*
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Château de Rouanne, Rhône, 2021
0,15 l 14,5 0,75 l 69

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider, Pfalz, 2018
0,15 l 17,5 0,75 l 79

Pauillac de Batailley
Cabernet Sauvignon, Merlot
Château Batailley, Bordeaux, 2019
0,15 l 18,5 0,75 l 99

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

Cuvée N°1 45
Blaufränkisch, St. Laurent, Spätburgunde, Cabernet Sauvignon
Klump, Baden, 2020

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten 65
Martin Waßmer, Baden. 2020

Das Kleine Kreuz* 75
Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Cabernet Franc, Merlot
Rings, Pfalz, 2021

Cuvée X 109
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 39
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

IVY Rosé
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Dreissigacker/Heinemann/Fischer, Rheinhessen, 2021
0,15 l 14 0,75 l 65

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, 2019
0,05 l 7 0,1 l 13,5
0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

Morgon 55
Gamay
Jean Foillard, Beaujolais, 2020

Crocus Le Calcifère 89
Malbec
Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux, Cahors, 2016

Gigondas 95
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Château de Saint Cosme, Rhône, 2019

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, 2018

Château Mangot Sélection 85
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Saint Émilion, Bordeaux, 2016

Château Paloumey 89
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc, 2000

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache
Domaine de Cigalus, Gérard Bertrand Languedoc, 2021

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