

TORTUE

KALTE VORSPEISEN

- Burrata** ^{7,12} 24
Sahne Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomate
- Jahrgangssardinen la belle-iloise** 24
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
- Gurkensalat "orientalisch"** ^{1,7,11} 16
Gurke, Dill, Joghurt, Granatapfel, Zatar, Maulbeeren
- Rauchaal** ^{4,7,9} 28
Karamellisiert, Schmand, Apfel, Sellerie, Dill, Rösti
- 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
- Zwiebeltarte** ^{1,3,7,8,9} 18
Kleine französische Tarte von der Schalotte, Roquefort, Kräuterpfücksalat
- Hummerschaumsuppe** 19
Krustentierravioli ^{1,2,3,4,7,9,12,14,A,B}
- Hummus** ⁸ 19
Aus Cannellinibohnen, geschmorte Rote Bete, sautierter Winterkohl, Rucola, Granatapfel, Pinienkerne
- Weinbergschnecken** ^{3,7,10,12,14} 26
Sechs Stück mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch
- Jakobsmuscheln** ^{7,9,12,14} 32
Gebraten, Pastinake, Ofenlauch, Beurre blanc léger
- Garnelen** ^{2,3,7,10,12} 28
Geröstet, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch
- Entenstopfleber** ^{3,7,12} 42
Gebraten, Rhabarber, Pastinaken Crème, Jus

APERITIF
EMPFEHLUNGEN

- Riesling Sekt EXTRA BRUT**
Weingut Eymann, Pfalz, 2016
0,1 l 9 0,75 l 59
- TORTUE Le Pont** 16
Lillet Blanc, Erdbeere, Blutorange, Koriander, Verjus, Zucker
- mit Perrier-Jouët Grand Brut** 21
- TORTUE Negroni** 16
Monkey 47, Lillet Grande Réserve, Campari



KLASSIKER TORTUE

- Pasta Garnele** ^{1,2,7,9} 37
Gemelli, gebratene Garnelen, Rucola, Tomatensugo, ligurische Oliven, Parmesan
- Tournedos Rossini** 62
^{1,7,8,9,10,12,A}
Rinderfilet Medaillons, gebratene Foie Gras, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE
- Gnocchi á la parisienne** 35
^{1,3,7,9,12}
Parmesan Gnocchi, Wirsing, Trüffelrahmsauce, Zupfsalat, Trüffelvinaigrette
- Bœuf Bourguignon** 38
^{7,9,10,12,B}
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE
- Cordon Bleu** ^{1,3,7} 42
Gefülltes Kalbsschnitzel, Bergkäse, Prager Schinken, Frites TORTUE, Preiselbeeren

FISCH &
MEERESFRÜCHTE

- Meeresfrüchteplatte** 155
Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Lachstatar, 20g Imperial Caviar, Fine de Claire Austern, Nordseekrabben und Auswahl hausgemachter Dips
Für zwei Personen ^{1,2,3,4,7,9,10,12,13,14,A,BC}
- Meeresfrüchte Tajine** ^{2,9} 42
Gebratene Garnelen, Jakobsmuscheln, Tajinegemüse, ligurische Oliven, Kichererbsenpanisse
- Bouillabaisse TORTUE** 42
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips ^{1,2,3,4,9,10,12,14,A}
- Skrei** ^{4,7,9,12} 42
Winterkabeljau, Pastinake, Wirsing, Beurre blanc léger
- Seezunge** ^{3,4,7,9,10,12} je 100g 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, Frankreich, Malossol
Crème fraîche, geröstetes Brioche
- 20g** 60
50g 120
100g 220

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 300g** 54
- Rinderfilet 200g** 54
300g 69
- Steak au Beurre de Montpellier** 52
Gebraten, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier ^{3,7,9,12}
- Châteaubriand** ^{3,7,9,10,12} 69
Mittelstück vom Rinderfilet, tranchiert, Püree TORTUE, Sauce Béarnaise.
Für 2 Personen. Preis pro Person.
Bitte beachten Sie, dass es zu einer längeren

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 0,75L

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling Glimmerschiefer 39
Off-dry
Loersch, Mosel, 2021

**Riesling -S-
Frühlingsplätzchen** 47
Laura Weber, Nahe, 2020

Riesling 49
Robert Weil, Rheingau, 2021

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

Riesling Geheimrat J * 65
Wegeler, Rheingau, 2017

Grauburgunder Réserve 44
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder Löß-Lehm 48
Münzberg, Pfalz, 2021

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 65
Graf Neipperg, Württemberg, 2021

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

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

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, 2021

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

Bourgogne Blanc 59
Chardonnay
Château Fuissé, Burgund, 2021

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 95
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2019

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

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

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier,
Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2021

ROTWEINE

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

HOLY MOLY Syrah
Markus Schneider,
Pfalz, 2018
0,2 l 16,5 0,75 l 65

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, 2015
0,2 l 25 0,75 l 92

ROSÉWEINE

Sancerre Rosé 49
Pinot Noir
Bailly Reverdy, Loire, 2021

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

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

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

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

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

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

FRANKREICH

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

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGÉ Rosé
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Noir, Portugieser
Hofmann, Rheinhessen, 2021
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, 2018
0,05 l 7 0,1 l 12,5
0,375 l 42

ROTWEINE

FRANKREICH

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

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

Bourgogne Pinot Noir 69
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2020

Volnay 105
Pinot Noir
Chantal Lescure, 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

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

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

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

TORTUE WEINKARTE

Verehrte Gäste, zusätzlich hält unser Team eine Karte mit einer exzellenten Selektion von Champagner und internationalen Weinen für Sie bereit. * Die gekennzeichneten Weine sind auch in verschiedenen Großformaten erhältlich. Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten.