

TORTUE

ENTRÉES FROIDES

- Salade à la Giselle** ^{10,12} 17
Blattsalat, mariniertes Gemüse, geröstete Nüsse, Vinaigrette TORTUE
- Burrata** ^{7,12} 20
Sahne-Mozzarella, Pinienkerne, Buschbasilikum, frische Feigen, Piment d'Espelette, marinierte Cherrytomaten
- Jahrgangssardinen la belle-iloise** 21
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot
- Weißer Thunfisch Biscaya** 26
Conserve de Poisson ^{1,4,10,12}
Serviirt mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot
- Saumon fumé** ^{4,7} 24
Kalt geräucherter Ikarimi Lachs, Rote Bete, Meerrettich, Crème Fraîche, Kräuterpfücksalat, Rösti
- Tartare de Thon** ^{1,4,9,12} 24
Thunfischtatar, Avocado, Cevichesud, Kräuterpfücksalat
- Foie gras de canard** ^{1,3,7, A,B,C} 32
Entenstopfleberterrinerie, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstetes Brioche
- Tartare de bœuf** ^{4,7,10,12} 22
Rindertatar, Kräuterpfücksalat, Roggenbrotchips
- 80g** 22
160g und Frites TORTUE 32

ENTRÉES CHAUDES

- Soupe aux oignons** ^{1,7,12} 12
Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté
- Soupe de homard** ^{1,2,3,4,7,12,14,B} 18
Hummerschaumsuppe, Krustentieravioli
- Choufleur** ^{6,7,8} 19
Gebackener Blumenkohl, Salsa Verde, Kräuterpfücksalat, piemonteser Haselnüsse
- Tarte au fromage de chèvre** ^{1,7,8,10,12, B} 19
Ziegenkäseblättertarte, Kräuterpfücksalat, frische Feigen, Chutney, karamellierte Walnuss
- Escargots** ^{1,7,10,12,14} 22
Sechs Weinbergschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch
- Poulpe** ^{4,8,14} 24
Gegrillter Mittelmeerpulpo, würziges Tomatensugo, Pimientos de Padron, Kräuterpfücksalat, Ligurische Oliven
- Crevettes rôties** ^{2,3,7,10} 24
Geröstete Garnelen, Sauce Montpellier, getrocknete Cherrytomaten, gerösteter Knoblauch
- Foie gras de canard roti** ^{9,12} 32
Gebratene Entenstopfleber, karamellierte Äpfel, Zwiebelkompott, Jus, piemonteser Haselnüsse

LA TRUFFE

- Tournedos Rossini** ^{7,9,10,12} 55
Rinderfilet Medallions, gebratene Foie Gras, wilder Brokkoli, Trüffel Jus, Püree TORTUE
- Pâtes aux Truffes** ^{7,9,10,12} 39
Gemellini, Rinderfiletspitzen, Wintertrüffel, wilder Brokkoli, Trüffelrahmsauce, Parmesan



CRUSTACÉS

- Plateau de fruits de mer** 145
Ganzer Atlantik Hummer, gekochte Garnelen, Fine de Claire Austern, 20g Imperial Caviar, Nordseekrabben, Ikarimi Rauchlachs & Auswahl hausgemachter Dips
Für zwei Personen ^{1,2,4,7,9,10,14,A,C}
- Huîtres** ^{1,7,8,12,14} 32
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Schalotten Vinaigrette, Austernbrot
- Imperial Caviar** ^{3,4,7}
Altonaer Caviar Import Haus, Malossol, Crème fraîche, gerösteter Brioche
20g 49
50g 100
100g 195
- Nouilles aux poulpe** ^{1,4,7,12} 36
Gebratener Oktopus, Gemellini, Kräuterpesto, Fenchel, Babyspinat, getrocknete Tomaten, Ligurische Oliven, Parmesan
- Homard** ^{2,3,7,12} 57
Gegrillter halber Hummer, mariniertes Blattsalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

VIANDES SAUTÉES

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen TORTUE Sauce Red Hot, Sauce Béarnaise oder Sauce Montpellier und wahlweise mit Frites TORTUE oder Püree TORTUE.

- Entrecôte** ^{10,12}
300g 48
Filet de bœuf ^{9,10,12}
200g 48
300g 63
- Steak au Beurre de Montpellier** ^{3,7,12} 48
Gebratenes Rumpsteak, tranchiert, Frites TORTUE serviert in Sauce Montpellier
- Châteaubriand** ^{3,4,7,9,10,12} 63
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** ^{2,3,4,7,9,10,12,14} 36
Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille, Brotchips
- Filet de skrei sauvage** ^{4,7,8,12} 37
Geröstetes Filet vom isländischen Kabeljau, Blattspinat, Püree TORTUE, Beurre blanc légère
- Loup de Mer** ^{4,9,10} 37
Gebratenes Wolfsbarschfilet, provenzialisches Gemüse, Pinienkerne, ligurische Oliven, mariniertes Blattsalat
- Sole** ^{3,4,7,10,12} je 100g 18,5
Seezunge im Ganzen gebraten, Zitrone, Sauce Montpellier, Püree TORTUE

TORTUE SPÉCIALITÉS

- Risotto TORTUE** ^{2,7,9,10,12} 26
Cremiges Risotto, Mascarpone, Zitrone, Fenchel, Parmesan wahlweise mit gebratenen Garnelen ⁸ +9
- Foie de veau** ^{7,9,12} 30
Geröstete Kalbsleber, Blattspinat, Tomaten Salbei Sugo, Pinienkerne, Püree TORTUE
- Bœuf Bourguignon** ^{7,9,10,12} 33
In Rotwein geschmortes pommersches Rind, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE
- Poulet rôti** ^{10,12, B} 36
Brust und Keule vom französischen Maishähnchen, mariniertes Blattsalat, TORTUE Sauce Red Hot, Frites TORTUE
- Escalope de veau "paillard"** ^{7,9,10,12} 38
Kalbsschnitzel Natur, sautierte Pilze, Babyspinat, Parmesan, Püree TORTUE, getrocknete Tomaten, Vinaigrette TORTUE

OFFENE WEINE

CHAMPAGNER CRÉMANT

Perrier-Jouët Grand Brut
0,1 l 17 0,375 l 49
0,75 l 105 1,5 l 199

Perrier-Jouët Blason Rosé
0,1 l 22 0,375 l 59
0,75 l 144 1,5 l 249

**VAUX Brut,
Sektmanufaktur Schloss Vaux**
0,1 l 8 0,375 l 59

Aimery Rosé, Sieur d'Arques
0,1 l 8 0,375 l 59

**Priseco Cuvée 22
alkoholfrei**
0,1 l 7 0,375 l 45

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Riesling Tonschiefer 46
Dönnhoff, Nahe, 2020

Riesling trocken 49
Robert Weil, Rheingau, 2020

**Riesling „Alte Reben“
Oestricher Doosberg** 58
Spreitzer, Rheingau, 2020

Riesling Geheimrat J * 62
Wegeler, Rheingau, 2016

Grauburgunder Réserve 42
Bietighöfer, Pfalz, 2020

Weissburgunder 46
Van Volxem, Mosel, 2020

**Weissburgunder GG
Schlossberg** 60
Graf Neipperg, Württemberg, 2020

Diel de Diel 44
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling
Diel, Nahe, 2020

Chardonnay Johanniskreuz 54
Markus Schneider, Pfalz, 2019

**Sauvignon Blanc Terra
Rossa** 54
Weedenborn, Rheinhessen, 2019

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

WEISSWEINE

Grauburgunder
Wernersbach, Rheinhessen, 2019
0,2 l 11 0,75 l 39

Riesling
Rings, Pfalz, 2020
0,2 l 12 0,75 l 42

Weissburgunder
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2020
0,2 l 12 0,75 l 43

**Sancerre
"Le Grandes Genevrières"**
Patrick Girault, Loire, 2019
0,2 l 15,5 0,75 l 56

Chardonnay Limoux
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle,
Languedoc, 2019
0,2 l 16,5 0,75 l 62

WEISSWEINE 0,75L

FRANKREICH

Chablis 54
Domaine Droin, Burgund, 2018

Chablis 1er Cru „Beuroy“ 69
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2018

Pouilly Fuissé 84
Maison Champy, Burgund, 2018

Sancerre „Clos de Beaujeu“ 89
Domaine Gérard Boulay, Loire, 2017

Pouilly Fumé 60
Jonathan Pabiot, Loire, 2019

Mas de Lunès Viognier 40
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2019

Cigalus Blanc 85
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc
Gérard Bertrand, Cigalus Estate,
Languedoc, 2019

ROSÉWEINE 0,75L

Sancerre Rosé 46
Bailly Reverdy, Loire, 2020

Le Pas du Moine 55
Château Gassier, Provence, 2020

Clos Mireille Rosé 89
Domaines Ott, Provence, 2020

ROTWEINE

Mas de Lunès Syrah
Vignobles Jeanjean,
Languedoc-Roussillon, 2018
0,2 l 13 0,75 l 46

Château Hauchat
Vignobles Saby, Bordeaux, 2019
0,2 l 13 0,75 l 46

Côtes du Rhône Saint Esprit
Delas, Rhône, 2018
0,2 l 13 0,75 l 46

Margaux du Château Margaux
Médoc, Bordeaux, 2014
0,2 l 23 0,75 l 80

ROTWEINE 0,75L

DEUTSCHLAND

Das Kleine Kreuz * 75
Rings, Pfalz, 2019

Cuvée X 95
Knipser, Pfalz, 2017

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

Gigondas 84
Château de Saint Cosme, Rhône, 2017

Châteauneuf-du-Pape 110
Château La Nerthe, Rhône, 2013

Volnay 105
Chantal Lescure, Burgund, 2017

Bourgogne Pinot Noir 48
Domaine Bernard Moreau et Fils,
Burgund, 2018

**Château de Haute-Serre
Géron Dadine Malbec** 85
Georges Vigouroux, Cahors, 2018

Bad Boy 64
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Château Mangot Grand Cru 80
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

Cigalus Rouge 85
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache Gérard Bertrand, Cigalus
Estate, Languedoc, 2019

ROSÉWEINE

TORTUE LA PLAGE Rosé
Hofmann, Rheinhessen, 2020
0,2 l 12,5 0,75 l 44

Esprit Gassier Rosé
Château Gassier, Provence, 2020
0,2 l 14 0,75 l 49

DESSERTWEINE

Riesling Auslese, Rothenberg
Wegeler, Rheingau, 2017
0,05 l 7
0,1 l 12,5
0,375 l 42

Château Suduiraut
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,
Bordeaux, 2016
0,05 l 7
0,1 l 12,5
0,375 l 42

MAGNUM

WEISSWEINE 1,5L

Riesling Geheimrat J 125
Wegeler, Rheingau, 2016

**Grauburgunder GG
Kähler** 150
Franz Keller, Baden, 2018

**Weissburgunder,
Einzigacker** 185
Dreissigacker, Rheinhessen, 2017

ROSÉWEINE 1,5L

TORTUE La Plage Rosé 90
Hofmann, Rheinhessen, 2020

Esprit Gassier Rosé 100
Château Gassier, Provence, 2019
6 L 499

Rosé et Or 175
Château Minuty, Provence, 2020
3 L 389

ROTWEINE 1,5L

Constable House 84
Beaumont, Bot River,
Südafrika, 2016

Das kleine Kreuz 150
Rings, Pfalz, 2017

Il Bruciato Bolgheri 160
Tenuta Guado al Tasso,
Toskana, 2018

Il Pino di Biserno 265
Tenuta di Biserno, Bibbona,
Toskana, 2018