

Entrées froides

Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

Jahrgangssardinen la belle-iloise 17
Weißer Thunfisch Biscaya 20

Saumon fumé

Kaltgeräucherter Fjordlachs, Crème fraîche, Rösti, Frankfurter grüne Sauce, Gartengurke

Burrata

Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Buschbasilikum, frische Feige

Salade à la Giselle

Blattsalate, mariniertes Gemüse, saisonale Frucht, Gartenkräuter, Vinaigrette TORTUE

Cous Cous et Crevettes

Gewürz Cous Cous, Avocadotatar, Bärlauchjoghurt, marinierte Crevettes

Foie gras de canard

Terrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, Cassis, geröstete Brioche

Ceviche TORTUE

Geflämmter isländischer Kabeljau, Nussbutter, Salzzitrone, Landkresse, Ceviche-Sud

Tartare de bœuf

Rindertatar, Wildkräutersalat, Roggenbrotchips

80 g 17
160 g 28

Huîtres

Sechs Fine de Claire Austern auf Eis, Vinaigrette TORTUE, Austernbrot

Viandes sautées

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen Sauce Bordelaise, Montpellier Butter und Püree TORTUE.

Entrecôte 300 g 36

Filet de bœuf

Rinderfilet

200 g 36
300 g 45

TORTUE Spécialités

Steak au Beurre de Montpellier 38

Gebratenes Rumpsteak tranchiert, serviert in hausgemachter Montpellier Butter, Frites TORTUE

Escalope de veau "paillard" 32

Kalbsschnitzel natur, sautierter grüner und weißer Spargel, Olivenöl, Parmesan, Püree TORTUE

Bœuf Bourguignon 27

In Burgunder geschmorter Schaufelbug, sautierte Pilze, Speck, Püree TORTUE

Poitrine de porc

Krosser Spanferkelbauch, Spitzkohl, Jus, Püree TORTUE

Gnocchi TORTUE 26

Gnocchi à la Parisienne, gebratener grüner Spargel, wilder Brokkoli, Cherry-Tomaten, Parmesan, Haselnüsse

Blanquette de veau

Helles Kalbsragout, junge Erbsen, Spargel, Püree TORTUE

Risotto avec crustacés 29

Risotto, junge Erbsen, Parmesan, Bärlauch, gebratene Garnelen

brasserie

TORTUE

Caviar

Caviar d'Aquitaine

Frankreich, Malossol, Crème fraîche, Kartoffelrösti

20 g Euro 39 | 100 g Euro 175

Plateau de fruits de mer

**Hummer, Austern, Crevettes,
Ceviche, Venusmuscheln,
Stabmuscheln, Nordseekrabben**

Für zwei Personen Euro 125

Weinempfehlung

Muscadet de Sèvre et Maine
Château Carré, Loire, 2017

0,2 l Euro 8,5 | 0,75 l Euro 31



Asperges

Spargelsuppe

Spargelcremesuppe, Kräuteröl, Spargeleinlage

Euro 10

Spargel vom Hof Alhusen

Junge Grenaille Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter, wahlweise mit

Natur 22
Holsteiner Schinken 29
Kalbsschnitzel 35
Gebratenes Zanderfilet 36
Rinderfilet-Medaillons 200 g 44

Spargel als Beilage

Spargel, Butter

Euro 14

Entrées chaudes

Soupe aux oignons 10

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

Soupe de homard 15

Hummerschaumsuppe, Krustentierravioli

Boudin noir 15

Geröstete Blutwurst, geschmorter Zwiebelapfelkompott, Jus, Püree TORTUE

Escargots 16

Sechs Weinbergsschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

Poulpe à la Plancha 20

Gerösteter Mittelmeerpulpo, Caponata orientalisch, Pimientos de Padrón

Foie gras de canard rôti 25

Gebratene Entenstopfleber, Rhabarber, Topinambur, karamellisierte Buchweizen

Tarte au fromage de chèvre 17

Ziegenkäseblättereig Tarte, Kräuterpflücksalat, Cassis, Feige, karamellierte Walnuss

Poissons et crustacés

Filet de Cabillaud 32

Gebratenes isländisches Kabeljaufilet, Püree TORTUE, sautierter Spinat, Beurre blanc léger

Homard d'Atlantique

Gegrillter Hummer, Kräuterpflücksalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

1/2 Hummer 44

Homard Thermidor

Atlantikhummer, Spinat, Krustentierbisque, gratiniert mit Sauce Hollandaise, Pflücksalat, Frites TORTUE

1/2 Hummer 46

Nouilles aux crustacés

Tagliatelle, Avocado, Chili-Gewürzöl, Kräuterpistou

Fünf Garnelen 29

1/2 Hummer 44

Sole

Seezunge im Ganzen gebraten, Montpellier Butter, Beurre blanc léger, Püree TORTUE

Sandre 30

Gebratenes Zanderfilet, wilder Brokkoli, Mandeln, Zitrone, Beurre blanc léger, Püree TORTUE

Bouillabaisse TORTUE 30

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

A partager à deux

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

Châteaubriand 45

Mittelstück vom Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Püree TORTUE, am Tisch tranchiert

Agneau braisé à la marocaine 32

6h bei 86°C geschmorte Lammschulter, geröstete Grenaille Kartoffeln, Auberginenkompott, Ras el Hanout, Gremolata

Accompagnements

Sauce Béarnaise 3

Frites TORTUE 4

Püree TORTUE 4

Kräuterpflücksalat 6

Marktgemüse 6

Unsere Weinempfehlung

Offene Weine und Flaschenweine

Champagner, Crémant

Perrier-Jouët Grand Brut	0,1 l	15	0,15 l	20
	0,75 l	99	1,5 l	199
Perrier-Jouët Blason Rosé	0,1 l	19,5	0,15 l	28
	0,75 l	136	1,5 l	249
Château Martinolles Blanc	0,1 l	7,5	0,15 l	11
	0,75 l	55		
Aimery Rosé, Sieur d'Arques	0,1 l	8	0,15 l	11,5
	0,75 l	59		
Prisecco Cuvée 22, alkoholfrei	0,1 l	7	0,15 l	10

Weißweine

Grauburgunder	Wernersbach, Rheinhessen, 2018	0,2 l	9,5	0,75 l	32
Riesling Kalkmergel *	Rings, Pfalz, 2016	0,2 l	10,5	0,75 l	36
Sauvignon Blanc	A. Diehl, Pfalz, 2018	0,2 l	8,5	0,75 l	30
Weissburgunder, Oberbergener Bassgeige *	Franz Keller, Baden, 2017	0,2 l	12,5	0,75 l	42
Sancerre le Chêne du Roy	Patrick Girault, Loire, 2018	0,2 l	14	0,75 l	49
Chablis 1er Cru „Beuroy“	Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 201	0,2 l	15,5	0,75 l	57

Rotweine

Réserve Speciale Syrah	Gérard Bertrand, Languedoc, 2016	0,2 l	11	0,75 l	40
Holy Moly Syrah	Markus Schneider, Pfalz, 2015	0,2 l	16,5	0,75 l	59
Côtes du Rhône Saint Esprit	Delas, Rhône, 2017	0,2 l	11	0,75 l	40
Spätburgunder	Korrell, Nahe, 2015	0,2 l	10	0,75 l	35
Lalande de Pomerol	Château La Forêt, Bordeaux, 2014	0,2 l	11,5	0,75 l	42

Roséweine

TORTUE LA PLAGE Rosé	Hofmann, Rheinhessen, 2018	0,2 l	11	0,75 l	40
By.Ott Rosé	Domaine Ott, Provence, 2017	0,2 l	15	0,75 l	49
Whispering Angel *	Château d'Esclans, Provence, 2017	0,2 l	16,5	0,75 l	59

Dessertweine

Riesling Auslese, Rothenberg	Wegeler, Rheingau, 2015	0,05 l	6	0,1 l	11,5	0,375 l	39
Château Suduiraut	Sauternes AOP, Lions de Suduiraut, Bordeaux, 2015	0,05 l	6	0,1 l	11,5	0,375 l	39

Unsere Flaschenweine

Die beste Auswahl

Weißweine 0,75 l

Deutschland

Summerfeeling	30
Muskateller, Sauvignon Blanc, Rivaner Landerer, Baden, 2018	
Saar Riesling feinherb.	30
Nik Weis, Mosel, 2017	
Riesling trocken	45
Robert Weil, Rheingau, 2017	
Riesling Geheimrat J *	49
Wegeler, Rheingau, 2015	
Riesling, Tonschiefer	42
Dönnhoff, Nahe, 2017	
Deidesheimer Riesling	48
Bürklin-Wolf, Pfalz, 2016	
Grauburgunder vom Lösslehm .	56
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2018	
Weissburgunder	36
Gut Hermannsberg, Nahe, 2017	
Weissburgunder	40
Van Volxem, Nahe, 2017	
Neipperger Schlossberg Weissburgunder GG.	55
Graf Neipperg, Württemberg, 2016	
Diel de Diel.	39
Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling	
Diel, Nahe, 2017	

Weißweine 0,75 l

Deutschland

Kalk & Stein.	49
Weissburgunder, Chardonnay, Rings, Pfalz, 2018	
TORTUE Chardonnay	47
Schäfer, Rheinhessen, 2015	
Chardonnay Johanniskreuz . .	49
Markus Schneider, Pfalz, 2018	
Sauvignon Blanc Terra Rossa . .	49
Weedenborn, Rheinhessen, 2017	
Silvaner, Frickenhäuser Kapellenberg	48
Bickel-Stumpf, Franken, 2016	
Auxerrois.	38
Klumpp, Baden, 2018	
Spätburgunder Blanc de Noir. .	40
Krone, Rheingau, 2016	
Frankreich	
Blanc de Rolle – Vermentino de Provence	39
Domaine de Féraud, Provence, 2017	
Crozes Hermitage Les Jalets Blanc	49
Paul Jaboulet Ainé, Rhône, 2017	
Chablis	49
Domaine Droin, Burgund, 2016	

Weißweine 0,75 l

Frankreich

Rully 1er Cru „Margotés“	77
Domaine Jacqueson, Burgund, 2017	
Chassagne Montrachet	108
Olivier Leflaive, Burgund, 2011	
Sancerre „Clos de Beaujeu“ . . .	85
Domaine Gerard Boulay, Loire, 2015	
Pouilly Fumé	56
Jonathan Pabiot, Loire, 2017	
Roséweine 0,75 l	
Faust Rosé.	32
Bruker, Württemberg, 2018	
Rosé Roberta	35
Domaine des Féraud, Provence, 2018	
Aix en Provence *	39
Maison Saint Aix, Provence, 2017	
Sancerre Rosé	42
Bailly Reverdy, Loire, 2017	
Domaine Ott Coeur de Grain Rosé *	84
Domains Ott Clos Mireille, Provence, 2018	
Rock Angel	77
Château d'Esclans, Provence, 2017	

Rotweine 0,75 l

Deutschland

Spätburgunder	49
Achim von Oetinger, Pfalz, 2012	
Pas de Deux	32
Matthias Gaul, Pfalz, 2016	
Das Kleine Kreuz *	65
Rings, Pfalz, 2016	
Cuvée X.	89
Knipser, Pfalz, 2015	
Frankreich	
Gigondas	79
Château de Saint Cosme, Rhône, 2014	
Châteauneuf du Pape	95
E. Guigal, Rhône, 2015	
Bourgogne Pinot Noir	48
Domaine Fabien Coche, Burgund, 2016	
Volnay	98
Chantal Lescure, Burgund, 2015	
Château de Haute-Serre Geron Dadine Malbec	79
Georges Vigouroux, Cahors, 2016	
Château La Fleur Grands Landes .	39
Montagne Saint Émilion, Bordeaux, 2015	
Bad Boy.	58
Saint Émilion, Bordeaux, 2015	

Raritätenkarte

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.