

## 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** 16

Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Buschbasilikum, frische Feige

### Salade à la Giselle

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

**Cous Cous et crevettes** 17

Gewürz Cous Cous, Avocadotatar, Bärlauchjoghurt, marinierte Crevettes

### Foie gras de canard

Terrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, Cassis, geröstete Brioche

**Ceviche TORTUE** 18

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

### Tartare de bœuf

Rindertatar, Wildkräutersalat, Roggenbrotchips

**80 g** 17

**160 g** 28

**Huîtres** 26

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

**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** 25

Krosser Spanferkelbauch, Spitzkohl, Jus, Püree TORTUE

**Gnocchi TORTUE** 26

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

**Foie de veau** 27

Gebratene Kalbsleber, Zwiebelkompott, glasierte Trauben, Pinienkerne, 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, 2018

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 Doradenfilet 36

Rinderfilet-Medaillons 200 g 44

#### Spargel als Beilage

Spargel, Butter

Euro 14

## Entrées chaudes

### Soupe aux oignons

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

**Soupe de homard** 15

Hummerschaumsuppe, Krustentierravioli

### Boudin noir

Geröstete Blutwurst, geschmorter Zwiebelapfelkompott, Jus, Püree TORTUE

**Escargots** 16

Sechs Weinbergschnecken mit Montpellier Butter gratiniert, gerösteter junger Knoblauch

### Poulpe à la Plancha

Gerösteter Mittelmeerpulpo, Caponata orientalisch, Pimientos de Padrón

**Foie gras de canard rôti** 25

Gebratene Entenstopfleber, Rhabarber, Topinambur, karamellierter Buchweizen

**Tarte au fromage de chèvre** 17

Ziegenkäseblättertarte Tarte, Kräuterpflücksalat, Cassis, Feige, karamellierte Walnuss

## Poissons et crustacés

### Filet de Cabillaud

Isländisches Kabeljaufilet, Ofenlauch, Zitronenconfit, Beurre blanc léger, Püree TORTUE

### Homard d'Atlantique

Gegrillter Hummer, Kräuterpflücksalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

**1/2 Hummer** 44

### Homard Thermidor

Atlantikhummer, 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

### Thon "oriental"

Thunfischsteak rare, orientalisches Tomatensugo, lingurische Oliven, Kapern, Pflücksalat, Panisse

**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, 2016  
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 12 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 \*** . . . . . 58  
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 Neipperger, 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-Stumpff, Franken, 2016

**Auxerrois.** . . . . . 38  
Klump, 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

**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

**Bourgogne Pinot Noir** . . . . . 48  
Domaine Fabien Coche, Burgund, 2016

**Volnay** . . . . . 98  
Chantal Lescure, Burgund, 2015

**Château de Haute-Serre  
Géron 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.