

## Entrées froides

### Conserve de Poisson

Serviert mit marinierten Tomaten, Bleichsellerie, Kräutern, geröstetem Sauerteigbrot

**Jahrgangssardinen la belle-iloise** 17

**Weißer Thunfisch Biscaya** 20

**Saumon fumé** 19

Kaltgeräucherter Fjordlachs, Crème fraîche, Rösti, Meerrettich, grüner Apfel

**Burrata** 16

Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Buschbasilikum, frische Feige

**Salade à la Giselle** 14

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

**Salade Waldorf** 17

Zweierlei Sellerie, geröstete Walnuss, Zupfsalat, Apfel, Balsamico Tradizionale, marinierte Crevetten

**Foie gras de canard** 25

Terrine, Fruchtconfit, fermentierter Bergpfeffer, geröstete Brioche

**Ceviche TORTUE** 18

Geflämmtter Winterkabeljau, Nussbutter, Salzzitrone, Brunnenkresse

### 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

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 nature, geschmorter Sellerie, Nussbutter, frischer Trüffel, Püree TORTUE

**Bœuf Bourguignon** 27

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

**Poitrine de porc** 25

Krosser Spanferkelbauch, Wirsing à la crème, Jus, Püree TORTUE

**Gnocchi aux truffes** 26

Gnocchi à la Parisienne, sautierte Pilze, junger Spinat, frischer Trüffel, Parmesan, Kräutersalat

**Lapin à la Moutarde** 27

Geschmortes Kaninchen, Weißwein-Senfsoße, geröstetes Wintergemüse, 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, Büsumer Krabben**

Für zwei Personen Euro 115



### Desserts

je Dessert Euro 12

#### Crème brûlée

Sorbet

#### Tarte Tatin

Bourbon Vanilleeis, Salzkaramell

#### Crèmeux de Chocolat

Valrhona Guanaja 70%, Kumquat, Zitrusorbet

#### Poire belle Hélène

Pochierte Conference-Birne, Kardamom-Vanille-Sauce, Schokoladeneis

#### Crème glacée et sorbet 4

Fragen Sie uns gerne nach der Eisauswahl.

#### Sélection de fromages 17

Französischer Rohmilchkäse, Fruchtconfit

## Entrées chaudes

**Soupe aux oignons** 10

Französische Zwiebelsuppe, Röstbrot, Comté

**Soupe de homard** 15

Hummerschaumsuppe, Krustenterravioli

**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** 18

Gerösteter Mittelmeerpulpo, Caponata orientalisch, Pimientos de Padrón

**Foie gras de canard rôti** 25

Gebratene Entenstopfleber, Rhabarber, Topinambur, karamellisierte Buchweizen

**Endives grillées** 16

Chicorée Sous-vide, Piemonteser Haselnüsse, cremige Polenta, Granatapfel, Brunnenkresse

## Poissons et crustacés

**Filet de Skrei** 32

Gebratenes Winterkabeljaufilet, cremige Berglinsen, sautierter Spinat, Beurre blanc léger

### Homard d'Atlantique

Gegrillter Hummer, Kräuterpfücksalat, Sauce Béarnaise, Frites TORTUE

**1/2 Hummer** 42

### Homard Thermidor

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

**1/2 Hummer** 44

### Nouilles de crustacés

Tagliatelle, Avocado, Chili-Gewürzöl, Zitrone, Kräuterpistou

**Fünf Garnelen** 29

**1/2 Hummer** 42

**Sole** 59

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

**Maigre** 30

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

**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, cremige Polenta, Auberginenkompott, Ras el Hanout, Gremolata

## Accompagnements

**Sauce Béarnaise** 3

**Frites TORTUE** 4

**Püree TORTUE** 4

**Steckrübenstampf mit Speck** 5

**Kräuterpfücksalat** 6

**Marktgemüse** 6

*Champagner, Crémant*

**Perrier-Jouët Grand Brut**  
0,1 l 15 0,15 l 20  
0,75 l 99

**Perrier-Jouët Blason Rosé**  
0,1 l 19,5 0,15 l 28  
0,75 l 136

**Château Martinolles Blanc**  
0,1 l 9 0,15 l 12,5  
0,75 l 59

**Langlois Brut, Loire**  
0,1 l 9 0,15 l 12  
0,75 l 59

**Langlois Rosé, Loire**  
0,1 l 10,5 0,15 l 14,5  
0,75 l 69

**Prisecco Cuvée 22, alkoholfrei**  
0,1 l 7 0,15 l 10

*Offene Weißweine 0,2 l*

**Grauburgunder** . . . . . 9,5  
Wernersbach, Rheinhessen, 2018

**Riesling Kalkmergel\*** . . . . . 10,5  
Rings, Pfalz, 2016

**Sauvignon Blanc** . . . . . 10,5  
Wernersbach, Rheinhessen, 2017

**Chablis 1er Cru „Beuroy“** . . 15,5  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2016

**Weissburgunder, Oberbergener  
Bassgeige** . . . . . 12,5  
Franz Keller, Baden, 2017

**Sancerre** . . . . . 14  
Patrick Girault, Loire, 2017

*Offene Roséweine 0,2 l*

**TORTUE LA PLAGE Rosé** . . . 11  
Hofmann, Rheinhessen, 2017

**By.Ott Rosé** . . . . . 15  
Domaine Ott, Provence, 2017

*Offene Rotweine 0,2 l*

**Réserve Speciale Syrah** . . . . 11  
Gérard Bertrand, Languedoc, 2016

**Château Valandraud Bad Boy** . 16,5  
Saint Émilion, Bordeaux, 2015

**Côtes du Rhône Saint Esprit** . . 12  
Delas, Rhône, 2017

**Bourgogne Pinot Noir** . . . . . 14  
Domaine Fabien Coche,  
Burgund, 2016

*Weißweine 0,75 l**Deutschland*

**Grauburgunder** . . . . . 32  
Wernersbach, Rheinhessen, 2018

**Grauburgunder** . . . . . 34  
Gunderloch, Rheinhessen, 2017

**Grauburgunder Kabinett,  
eins zu eins** . . . . . 37  
A. Diehl, Pfalz, 2018

**Grauburgunder vom Lösslehm** . 56  
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 2017

**TORTUE Chardonnay** . . . . . 47  
Schäfer, Rheinhessen, 2015

**Chardonnay Reserve** . . . . . 69  
Markus Schneider, Pfalz, 2016

**Riesling Kalkmergel\*** . . . . . 34  
Rings, Pfalz, 2016

**TORTUE Riesling feinherb** . . 30  
Dr. Loosen, Mosel, 2017

**Riesling Kabinett, Kanzemer  
Altenberg** . . . . . 55  
Von Othegraven, Mosel, 2016

**Riesling trocken** . . . . . 45  
Robert Weil, Rheingau, 2017

**Riesling Alte Reben** . . . . . 49  
Nik Weis, Mosel, 2016

**Riesling, Tonschiefer** . . . . . 42  
Dönnhoff, Nahe, 2017

**Weissburgunder** . . . . . 36  
Gut Hermannsberg, Nahe, 2017

**Weissburgunder** . . . . . 38  
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2017

**Weissburgunder, Oberbergener  
Bassgeige\*** . . . . . 42  
Franz Keller, Baden, 2017

**Sauvignon Blanc** . . . . . 34  
Wernersbach, Rheinhessen, 2017

**Sauvignon Blanc** . . . . . 42  
Bassermann-Jordan, Pfalz, 2018

*Weinschorle 0,2 l*

**Weißweinschorle** . . . . . 9

**Roséweinschorle** . . . . . 10

*Weißweine 0,75 l**Frankreich*

**Gewürztraminer** . . . . . 54  
Trimbach, Elsass, 2015

**Chablis** . . . . . 49  
Domaine Droin, Burgund, 2016

**Chablis 1er Cru „Beuroy“** . . 57  
Domaine Alain Geoffroy, Burgund, 2016

**Rully 1er Cru „Margotés“** . . . 77  
Domaine Jacqueson, Burgund, 2017

**Chassagne Montrachet** . . . . 108  
Olivier Leflaive, Burgund, 2011

**Sancerre** . . . . . 46  
Patrick Girault, Loire, 2016

**Sancerre** . . . . . 85  
Domaine Gerard Boulay, Loire, 2015

**Pouilly Fumé** . . . . . 56  
Jonathan Pabiot, Loire, 2017

*Roséweine 0,75 l*

**Charlotte de Berry Rosé** . . . . 28  
Lergemüller, Pfalz, 2016

**TORTUE LA PLAGE Rosé** . . . 36  
Hofmann, Rheinhessen, 2018

**Tavel Rosé La Comballe** . . . . 40  
Delas, Rhône, 2017

**Aix en Provence\*** . . . . . 39  
Maison Saint Aix, Provence, 2017

**By.Ott Rosé** . . . . . 49  
Domains Ott, Provence, 2017

**Domaine Ott  
Coeur de Grain Rosé\*** . . . . . 84  
Domains Ott Clos Mireille,  
Provence, 2017

**Whispering Angel** . . . . . 98  
Caves d'Esclans, Provence, 2017

**Château d'Esclans Rock Angel** . 124  
Château d'Esclans, Provence, 2017

*Rotweine 0,75 l**Deutschland*

**Schwaigerner Lemberger** . . . . 44  
Graf Neipperg, Württemberg, 2015

**Spätburgunder** . . . . . 49  
Achim von Oetinger, Pfalz, 2012

**Das Kleine Kreuz\*** . . . . . 65  
Rings, Pfalz, 2016

**Cuvée X** . . . . . 89  
Knipser, Pfalz, 2014

*Frankreich*

**Réserve Speciale Syrah** . . . . 36  
Gérard Bertrand, Languedoc, 2016

**Côtes du Rhône Saint Esprit** . . 40  
Delas, Rhône, 2017

**Crozes Hermitage Rouge** . . . . 49  
E. Guigal, Rhône, 2014

**Gigondas** . . . . . 79  
Château de Saint Cosme, Rhône, 2013

**Châteauneuf du Pape** . . . . . 95  
E. Guigal, Rhône, 2015

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

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

**Château de Haute-Serre  
Géron Dadine Malbec** . . . . . 79  
Georges Vigouroux, Cahors, 2015

**Château La Fleur Grands Landes** . 39  
Montagne Saint Émilion, Bordeaux, 2015

**Château Valandraud Bad Boy** . . 58  
Saint Émilion, Bordeaux, 2014

*Dessertweine*

**Riesling Auslese** . . . . .  
Wegeler, Rheingau, 2015  
0,1 l 11,5 0,375 l 39

**Château Suduiraut** . . . . .  
Sauternes AOP, Lions de Suduiraut,  
Bordeaux, 2015  
0,1 l 11,5 0,375 l 39

*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.