

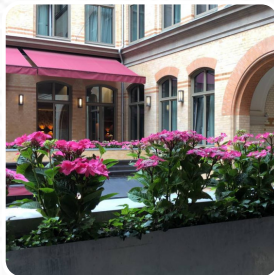


brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Stadthausbruecke 10 20355, Hamburg, Germany

(+49)40334414023,(+49)4033441400 - <https://www.tortue.de/de/home/morning.html>



Die **Speisekarte von brasserie TORTUE HAMBURG** 's beinhaltet 130 Gerichte. Im Durchschnitt kosten **Gerichte oder Getränke auf der Speisekarte** ca. 23 €. Die Kategorien können weiter unten eingesehen werden, und hier findest Du alle 130 Menüs und Getränke auf ihrer Speisekarte. In diesem Etablissement offeriert man Dir **leckere Gerichte nach französischer Art**. Dieses Etablissement reicht **Mahlzeiten, welche typisch für den ganzen Kontinent Europa** sind. Du darfst Dich auch auf **köstliche vegetarische Küche** freuen, an der Bar kannst Du auch bei einem **kühlen Bier** oder anderen alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken entspannen. Im brasserie TORTUE HAMBURG gibt es zum Frühstück einen **reichhaltigen Brunch** bei dem Du soviel Du magst genießen kannst. Rauchen ist im Gebäude untersagt, und Du kannst mit den üblichen Kreditkarten die Rechnung bezahlen. Bei diesem Gasthaus kannst Du für Reservierungen einfach die Telefonnummer der Rufnummer [\(+49\)40334414023](tel:+4940334414023),[\(+49\)4033441400](tel:+494033441400) anrufen. Wenn die Wetterlage schön ist kannst Du auch draußen probieren.

brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte



Salate

SALAT

Öl aus Kanollan | andere Gemüse | Feta- Käse | Knoblauch | gemahlener Pfeffer | ...

Nachspeisen

TARTE TATIN

Kurzkorstenkuchen | 1,3 kg Goldkartoffeln | G Zucker

Alkoholfreie Getränke

ZITRONE

Zitron | Zitronensaft | andere | Zucker

Mains

BOEUF BOURGUIGNON

\$29.3

Antipasti

BURRATA

Tomaten aus Trauben reifen, kornen und in -inch-Schnitte geschnitten | Flachsatz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Geschmack | Burrata- Käse oder mehr zum Geschmack | Teelöffel zerrissener frischer Basilikumblätter oder zum Geschmack | Tischlöffel extra-virgin Olivenöl

\$18.5

Extras

BUTTER

Fischgerichte

DORADE ROYALE

\$34.8

Meeresfrüchte

GARNELEN

Schnitzel

CORDON BLEU

Andere | Schinken | Eier | Butter und/oder Margarine

Grillgerichte

CHATEAUBRIAND

\$50.0

Für den kleinen hunger

ZWIEBEL

Steaks

TOURNEDOS ROSSINI

\$53.3

Sushi menüs

ENTE

Main course

TARTARE DE BOEUF

4 irische Rindfleisch-Rumpfststeaks (180 g jeweils) | Trockene Tomaten | Schwarze Oliven | Schaloten | zu Suppe de Capres | ...

Carnes y pescados

TATAR

Kilogramm Erdbeef | der Europäischen Union | Tischlöffel Worcestershire-Sauce | Halbwiebel fein geschnitten | Schmal geschnittener Kapers | ...

Steinofen pizza ø 24cm

SOHLE, EINZIG, ALLEINIG

Schlagblätter | schwarze Pfeffer | Kornkorn | Korntortillas | Frische Oregano | ...

\$64.1

Snails

SCHNECKEN

\$17.4

brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte



Signature cocktails

FRENCH AFFAIR

Entrées / starters

SOUPE AUX OIGNONS \$10.9

Condiments

MESSER

Raw bar

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Caviar

CAVIAR D'AQUITAINE

Plats principaux

FOIE DE VEAU \$29.3

La mer

FILET DE SÉBASTE \$37.0

Drinks

GETRÄNKE

Hoofdgerecht

POITRINE DE PORC \$28.3

Büilage

MARKTGEMÜSE \$7.6

Raw bar & shellfish

AUSTERN

frische, ungeöffnete Austern | Bier | Knoblauch und
Knoblauch | Würzige Salz nach Geschmack |
schwarze Pfeffer | ...

Kitchen entrees-tempura

HUMMER

Esslöffel Meeressalz | Schwanz von Hummer |
Butter, geschmolzen

Restaurant kategorie

VEGETARIER

Pflanzenöl | kleine Zwiebeln, geschnitten | gehackte
frische Ingwerwurzel | Knoblauch, geschnitten |
Kartoffeln, Würfel | ...

Vorspeisen

VORSPEISE

CREVETTES ROSE \$19.6

Pizza

SPINAT

Spinat | Eier | Käse | Raucher Lachs |
Kräutercreme Käse mit Kräutern | ... \$6.5

FRANZÖSISCHE PIZZA

Champagner | Der Gin. | Eiswürfel | Zitronensaft |
Zucker

Saucen

SAUCE BEARNAISE \$4.3

PFEFFERSAUCE \$5.4

Starters

HUÎTRES \$29.3

TATAR

Gr von Rohschinken | Andere Gemüse | Baumwolle
| Schnitte von Melone | Schnurrfläche | ...

brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte



Aperitifs

FIZZ DE PROVENCE

MONTERONI

Champagne

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Dessertweine

RIESLING AUSLESE, ROTHENBERG,
WEGELER, RHEINGAU, 2015

CHÂTEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES
AOP, LIONS DE SUDUIRAUT, BORDEAUX,
2015

Speisen werden u.a. mit folgenden Zutaten zubereitet

FLEISCH

Weißpfeffer | schwarze Oliven | schwarze Pfeffer |
Trockener Basil | Trockene Oregano | ...

MEERESFRÜCHTE

andere | frisches Perseli | Knoblauch-Knöbel |
andere | andere | ...

Accompagnements

FRITES TORTUE \$5.4

PÛREE TORTUE \$5.4

KRÄUTERPFLÜCKSALAT \$6.5

Champagner, crémant

CHÂTEAU MARTINOLLES BLANC

AIMERY ROSÉ, SIEUR D'ARQUES

PRISECCO CUVÉE 22, ALKOHOLFREI

Folgende Arten von Gerichten werden serviert

FISCH

G von Weißfisch (wir haben Julienne genommen) |
G Mehl (es war noch etwas übrig) | Eier | G
Brotrümel | Olivenöl | ...

SUPPE

STEAK

Olivenöl | Lime Saft | Knoblauch, geschnitten |
Thunfischsteak | frische Mangos - geschält,
gepflegt und geschnitten | ...

Entree

SAUMON FUMÉ

G Mehl | Gr von Butter | Frische flüssige
Creme | V. Hefe | Salz | ... \$20.6

FOIE GRAS DE CANARD \$27.2

BOUDIN NOIR \$17.4

ENTE

Entrées froides

JAHRGANGSSARDINEN LA
BELLE-ILOISE CONSERVE DE
POISSON \$18.5

WEISSER THUNFISCH BISCAYA
CONSERVE DE POISSON \$22.8

SALADE A LA GISELLE \$15.2

CEVICHE TORTUE \$20.6

Poissons et crustacés

HOMARD D'ATLANTIQUE \$47.8

HOMARD THERMIDOR \$50.0

NOUILLES AUX CRUSTACÉS

BOUILLABAISSE TORTUE \$34.8

brasserie **TORTUE HAMBURG** Speisekarte



Tortue spécialités

STEAK AU BEURRE DE MONTPELLIER	\$42.4
ESCALOPE DE VEAU PAILLARD	\$37.0
GNOCCHI ET TRUFFES	\$28.3
RISOTTO TORTUE	\$37.0

Rotweine

RÉSERVE SPECIALE SYRAH, GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC, 2017

HOLY MOLY SYRAH, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ, 2015

CÔTES DU RHÔNE SAINT ESPRIT, DELAS, RHÔNE, 2017

SPÄTBURGUNDER, KORRELL, NAHE, 2017

LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU LA FORÊT, BORDEAUX, 2014

Entrees chaudes

SOUPE DE HOMARD	\$16.3
PETITS CALMARES	\$20.6
FOIE GRAS DE CANARD RÔTI	\$29.3
TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE	\$18.5
VIANDES SAUTÉES	

Weissweine

GRAUBURGUNDER, WERNERSBACH, RHEINHESSEN, 2018

RIESLING KALKMERGEL, RINGS, PFALZ, 2018*

SAUVIGNON BLANC, A. DIEHL, PFALZ, 2018

WEISSBURGUNDER, OBERBERGENER BASSGEIGE, FRANZ KELLER, BADEN, 2018*

SANCERRE LE CHÊNE DU ROY, PATRICK GIRAULT, LOIRE, 2018

CHABLIS 1ER CRU BEAUROY, DOMAINE ALAIN GEOFFROY, BURGUND, 2016

Roseweine

TORTUE LA PLAGE ROSÉ, HOFMANN, RHEINHESSEN, 2018

BY.OTT ROSÉ, DOMAINE OTT, PROVENCE, 2018

WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE, 2018*

FAUST ROSÉ, BRUKER, WÜRTTEMBERG, 2018

ROSÉ ROBERTA, DOMAINE DES FÉRAUD, PROVENCE, 2018

SANCERRE ROSÉ, BAILLY REVERDY, LOIRE, 2018

DOMAINE OTT COEUR DE GRAIN ROSÉ, DOMAINS OTT CLOS MIREILLE, PROVENCE, 2018*

ROCK ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE, 2018

brasserie *TORTUE* HAMBURG Speisekarte



Frankreich

- BLANC DE ROLLE – VERMENTINO DE PROVENCE, DOMAINE DE FÉRAUD, PROVENCE, 2017
- CROZES HERMITAGE LES JALETS BLANC, PAUL JABOULET AINÉ, RHÔNE, 2017
- CHABLIS, DOMAINE DROIN, BURGUND, 2016
- RULLY 1ER CRU MARGOTÉS , DOMAINE JACQUESON, BURGUND, 2017
- SAINT-AUBIN, LOUIS JADOT, BURGUND, 2014
- SANCERRE CLOS DE BEAUJEU , DOMAINE GERARD BOULAY, LOIRE, 2015
- POUILLY FUMÉ, JONATHAN PABIOT, LOIRE, 2018
- GIGONDAS, CHÂTEAU DE SAINT COSME, RHÔNE, 2014
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU LA NERTHE, RHÔNE, 2010
- BOURGOGNE PINOT NOIR, DOMAINE FABIEN COCHE, BURGUND, 2016
- VOLNAY, CHANTAL LESCURE, BURGUND, 2015
- CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE GÉRON DADINE MALBEC, GEORGES VIGOUROUX, CAHORS, 2016
- CHÂTEAU LA FLEUR GRANDS LANDES, MONTAGNE SAINT ÉMILION, BORDEAUX, 2015
- BAD BOY, SAINT ÉMILION, BORDEAUX, 2015

Deutschland

- SUMMERFEELING, MUSKATELLER, SAUVIGNON BLANC, RIVANER LANDERER, BADEN, 2018
- SAAR RIESLING FEINHERB, NIK WEIS, MOSEL, 2017
- RIESLING TROCKEN, ROBERT WEIL, RHEINGAU, 2018
- RIESLING GEHEIMRAT J, WEGELER, RHEINGAU, 2015*
- RIESLING, TONSCHIEFER, DÖNNHOFF, NAHE, 2018
- DEIDESHEIMER RIESLING, BÜRKLIN-WOLF, PFALZ, 2016
- GRAUBURGUNDER VOM LÖSSLEHM, ÖKONOMIERAT REBHOLZ, PFALZ, 2018
- WEISSBURGUNDER, GUT HERMANNBERG, NAHE, 2018
- WEISSBURGUNDER, VAN VOLXEM, MOSEL, 2017
- NEIPPERGER SCHLOSSBERG WEISSBURGUNDER GG, GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG, 2017
- DIEL DE DIEL, WEISSBURGUNDER, GRAUBURGUNDER, RIESLING, DIEL, NAHE, 2017
- KALK STEIN, WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY, RINGS, PFALZ, 2017
- CHARDONNAY JOHANNISKREUZ, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ, 2018
- SAUVIGNON BLANC TERRA ROSSA, WEEDENBORN, RHEINHESSEN, 2017
- SILVANER, FRICKENHÄUSER KAPELLENBERG, BICKEL-STUMPF, FRANKEN, 2017
- AUXERROIS, KLUMPP, BADEN, 2018
- SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, KRONE, RHEINGAU, 2017
- SPÄTBURGUNDER, ACHIM VON OETINGER, PFALZ, 2012

brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte



**PAS DE DEUX, MATTHIAS GAUL, PFALZ,
2016**

**DAS KLEINE KREUZ, RINGS, PFALZ,
2016***

CUVÉE X, KNIPSER, PFALZ, 2015

brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte



brasserie TORTUE HAMBURG

Stadthausbruecke 10 20355, Hamburg,
Germany

Öffnungszeiten:

Montag 12:00-22:00 07:00-11:00

Dienstag 12:00-22:00 07:00-11:00

Mittwoch 12:00-22:00 07:00-11:00

Donnerstag 12:00-22:00
07:00-11:00

Freitag 12:00-22:00 07:00-11:00



Samstag 14:00-22:00 07:00-
13:00

Gemacht mit speiseplan.de
brasserie TORTUE HAMBURG Speisekarte

