

Assiette dégustation «Classic»

3 Huîtres «Fine de Claire», 3 Crevettes roses, 1 Langoustine, 1 verre de Sauvignon blanc
3 Austern «Fine de Claire», 3 Crevetten, 1 Kaisergranat, 1 Glas Sauvignon blanc

17,50 €



Assiette dégustation «Royale»

1/2 Homard grillé/ 3 Huîtres «Fine de Claire», 3 crevettes roses, 1 Langoustine, moules, palourdes et crevettes
1/2 gegrillter Hummer, 3 Austern «Fine de Claire», 3 Crevetten, 1 Kaisergranat, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gambas

42,00 €



Huîtres et crustacés

Escargots de Bourgogne avec beurre aux herbes <i>Burgunderschnecken in Knoblauch Kräuterbutter</i>	six pieces	7,90 €
Palourdes <i>Venusmuscheln</i>	200 gr	9,50 €
Crevettes roses <i>rosa Crevetten ungeschält</i>	six pièces	9,90 €
Gambas poêlées <i>Gambas gebraten</i>	trois pièces	10,50 €
Huîtres «Fine de Claire» <i>Austern «Fine de Claire»</i>	six pièces	12,00 €
Huîtres «Fine de Claire» gratinées au parmesan <i>Austern «Fine de Claire» gratiniert mit Parmesan</i>	six pièces	14,50 €
Langoustines poêlées <i>Kaisergranat gebraten</i>	cinq pièces	14,50 €

Potages et entrées chaudes

Soupe de poisson «Ganymed» avec croûtons, rouille et fromage râpé <i>Fischsuppe «Ganymed» mit Croûtons, Rouille und Käse</i>	8,90 €
Potage Saint Germain avec merguez <i>Erbsensüppchen mit Merguez</i>	8,90 €
Cuisses de grenouille à la provençale avec olives et fines herbes <i>Froschschenkel provenciale mit Oliven und Kräutern</i>	10,90 €
Bisque de homard avec gambas <i>Hummerschaumsüppchen mit Gambas</i>	11,90 €
Ragoût fin de homard <i>Ragout fin vom Hummer</i>	13,90 €

Hors d'œuvre Ganymed

Crevettes roses, saumon fume d' Ecosse, merguez, rillettes et cocktail de crevettes <i>Rosa Crevetten, Räucherlachs, gebratene Merguez, Rilette, Shrimpscocktail</i>	14,90 €
--	---------

Entrées froides

Caille poêlée sur salade Waldorf <i>Gebratene Wachtel auf Waldorfsalat</i>	12,90 €
Croustillant de chèvre chaud sur tartare de tomates fraîches <i>Ziegenkäse in Brickteig gebraten auf Tomatentatar</i>	11,90 €
Salade avec champignons poêlés, pousses, germes et vinaigrette framboise <i>Salat mit gebratenen Pilzen, Kernen, Sprossen und Himbeervinaigrette</i>	9,90 €
Salade avec pointes de filet et dressing au Champagne <i>Salat mit Rinderfiletspitzen und Champagnerdressing</i>	11,90 €
Saumon d' Ecosse mariné, avec gelée de concombre et raifort <i>gebeizter Lachs mit Gurkengelee und Meerrettich</i>	12,50 €
Terrine de foie gras de canard fait maison avec figues marinées et brioche <i>Entenstopfleberterrine mit marinierten Feigen und Brioche</i>	16,90 €

Tartares

Tartare de bœuf préparé avec câpres, anchois, cornichons, échalotes et jaune d'œuf accompagné de pommes Pont-Neuf 14,90 €
Steak Tartare vom Rind, mit Pommes Pont-Neuf, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Ei (am Gast vorbereitet)



Tarte

Tarte flambée «spéciale» avec oignons, crème fraîche, tomates, fromage de chèvre 11,90 €
Flammkuchen «Spéciale» mit Zwiebeln, Crème fraîche, Ziegenkäse, Anchovifilets

Tarte flambée «Alsacienne» avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage 9,90 €
Flammkuchen «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche

Tarte flambée «Ganymed» avec poisson frais, épinards en branche et crème fraîche 13,90 €
Flammkuchen «Ganymed» mit frischen Meeresfischen, Crème fraîche, Baby Blattspinat



Choucroutes

Choucroute alsacienne traditionnelle avec saucisses de Strasbourg, côte de porc fumée saucisse fumée, poitrine, jambonneau, pommes vapeur 19,50 €
Biosauerkraut aus dem Spreewald «Elsässer Art» mit Knackwurst, Kasseler, Räucherwurst, Bauchfleisch, Eisbein und Salzkartoffeln

<p>Choucroute biologique avec poisson du jour, saumon, gambas, lard grillé et velouté au vin blanc 19,50 € <i>Bio-Sauerkraut aus dem Spreewald mit Fisch du Jour, Lachs, Gambas und Speck in Weißweinsauce</i></p>

Choucroute de la Spreewald avec boudin noir et pommes anglaise 15,50 €
Biosauerkraut aus dem Spreewald «Boudin Noir» mit Blutwurst und Salzkartoffeln

Viandes et volailles de choix

Cassoulet de «Castelnaudary» avec épaule de porc braisée, confit de canard, saucisse de Toulouse et haricots blancs 14,90 €

Cassoulet «Castelnaudary» mit geschmorter Schweineschulter, Entenconfit, Saucisses de Toulouse und weißen Bohnen

Suprême de pintade avec raviolis à l'estragon et sauce Xérès 17,90 €

Perlhuhn «Supreme» mit gefüllten Raviolis an Estragon-Xerez-Sauce

Entrecôte «beurre maître d'hôtel» ou «Bordelaise» servie avec pommes Pont-Neuf ou légumes variés 20,90 €

Entrecôte «Beurre maître d'hôtel» oder «Bordelaise» serviert mit Pommes Pont-Neuf oder Gemüse und Kräuterbutter

Joues de veau braisées avec légumes-racine et carottes au four 21,90 €

geschmorte Kalbsbäckchen auf Wurzelgemüse mit zerdrückten Ofenmöhren

Magret de canard flambé avec échalottes au Porto, fèves et pralines de pommes de terre 23,90 €

flambierte Barbarie-Entenbrust mit Saubohnen, Portweinschalotten und Kartoffelpralinen



Carré d'agneau avec pleurotes-bio et gratin dauphinois 24,50 €

Lammrücken in der Pistazienkruste mit Bio-Saitlingen und Gratin dauphinois

Chateaubriand pour 2 personnes, sauce à la moutarde de Pommery, haricots verts et pommes Pont neuf 54,90 €

Chateaubriand für 2 Personen mit Pommery-Senfsauce, grünen Bohnen und Pommes Pont Neuf

La mer au Ganymed

Pâtes «linguina» avec gambas à la marseillaise, sautées au Pernod et tomates fraîches 15,90 €

Frische Nudeln «Marseillaise» mit Garnelen in Pernod-Tomatensauce

Pavé de Saumon bio avec concombre braisé et gnocchis 17,50 €

Bio-Lachs mit Schmorgurken und Gnocchis

Filet de sandre avec petits navets et brandade cuite 20,50 €

Krosser Havelzander mit Teltower Rübchen und gebackener Brandade

Trilogie de la mer, velouté au champagne, riz de Camargue et pois gourmands 21,90 €

Trilogie de la mer an Champagnerschaum mit Reis aus der Carmargue und Zuckerschoten

Dorade royale entière grillée avec pommes de terre La Ratte et légumes 24,50 €

Ganze gegrillte Dorade «Royale» mit La Ratte Kartoffeln und Gemüse

1/2 homard grillé au beurre nantais avec une timbale de riz 24,90 €

1/2 Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale

Homard grillé au beurre nantais avec une timbale de riz 47,00 €

Ganzer Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale



Moules «Ganymed»

les moules marinière avec pommes Pont-Neuf 1 pièce 16,50 €

Muscheln mit Pommes Pont-Neuf

les moules marinière avec pommes Pont-Neuf 2 pièces 29,50 €

Muscheln mit Pommes Pont-Neuf

Vegetarien

Riz de Camargue avec tomates, olives et fines herbes 12,50 €
Roter Reis aus der Camargue mit Tomaten, Oliven und Kräutern

Ravioli vegetarien avec des petits légumes 14,50 €
Vegetarische Ravioli auf jungem Gemüse



Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8,50 €

Crêpes Suzette avec glace à la vanille flambées au Grand Marnier 11,50 €
à votre table
pour deux personnes - prix par personne

Crêpe Suzette mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanilleeis
ab 2 Personen - Preis pro Person



Spécialités françaises en vitrine

Rillettes d'oie 8,90 €
Rillette von der Gans

Jambon blanc, jambon de Bayonne 11,90 €
Gekochter Knochenschinken, Bayonner Schinken

Choix de fromages au lait cru sélectionnés 12,50 €
Auswahl erlesener Rohmilchkäse

Variation de jambon de pays et fromages 14,50 €
Schinken-Käse-Auswahl gemischt