

## ASSIETTE DÉGUSTATION "CLASSIC"

**3 Oysters «Fine de Claire», 3 prawns, 2 Dublin Bay prawns, blue mussels**  
3 Austern «Fine de Claire», 3 Crevetten, 2 Kaisergranat, Miesmuscheln

14,50 €

## ASSIETTE DÉGUSTATION "ROYALE"

**1/2 grilled lobster or 1/2 langoustine tail, 3 oysters "Fine de Claire", 3 prawns,**  
**3 Dublin Bay prawns, blue mussels and shrimps**  
1/2 gegrillter Hummer oder 1/2 Langustenschwanz, 3 Austern «Fine de Claire», 3 Crevetten,  
3 Kaisergranat, Miesmuscheln und Gambas

42,00 €

## Assiette dégustation «Ganymed Crustacés»

**1 lobster or 1 langoustine tail, 6 oysters, "Fine de Claire", 6 prawns,**  
**6 Dublin Bay prawns, 6 snails, blue mussels and 6 shrips**  
1 Hummer oder 1 Langustenschwanz, 6 Austern «Fine de Claire», 6 Crevetten,  
6 Kaisergranat, 6 Schnecken, Miesmuscheln und 6 Gambas

89,00 €

## HUITRES ET CRUSTACÉS

<b>Burgundy snails with garlic and herbes butter</b> <i>Burgunderschnecken in Knoblauch Kräuterbutter</i>	six pieces	7,90 €
<b>pink prawns unpeeled</b> <i>rosa Crevetten ungeschält</i>	six pièces	9,90 €
<b>Gambas (big prawns)</b> <i>Gambas gebraten</i>	three pièces	10,50 €
<b>Oysters «Fine de Claire»</b> <i>Austern «Fine de Claire»</i>	six pièces	12,00 €
<b>Oysters «Fine de Claire» gratinated with Parmesan</b> <i>Austern «Fine de Claire» gratiniert mit Parmesan</i>	six pièces	14,50 €
<b>Dublin Bay prawns</b> <i>Kaisergranat gebraten</i>	five pièces	14,50 €

## POTAGES & ENTRÉES CHAUDES

<b>Fishsoup “Ganymed” with croûtons, hot and spicy sauce and cheese</b> <i>Fischsuppe “Ganymed” mit Croûtons, Rouille und Käse</i>	8,90 €
<b>Fried anchovies provenciale style with olives and herbs</b> <i>Gebackene Sardellen provenciale mit Oliven und Kräutern</i>	10,90 €
<b>Creamy soup of lobster with gambas</b> <i>Hummerschaumsüpchen mit Gabas</i>	11,90 €
<b>Ragout fin of lobster</b> <i>Ragout fin vom Hummer</i>	13,90 €

### Hors d'œuvre Ganymed

<b>Pink prawns, smoked salmon, fried Merguez, rillettes and shrimpscocktail</b> <i>Rosa Crevetten, Räucherlachs, gebratene Merguez, Rillettes, Shrimpscocktail</i>	14,90 €
---	---------

## ENTRÉES FROIDES

<b>Crepinette of quail</b> <i>Crepinette von der Wachtel</i>	10,90 €
<b>Goat's cheese wrapped in brickdough on tomatoe tartar</b> <i>Ziegenkäse in Brickteig auf Tomatentartar</i>	11,90 €
<b>Wild herb salad with fried mushrooms, sprouts and germs with lemon basil vinaigrette</b> <i>Wildkräutersalat mit gebratenen Pilzen, Kernen und Sprossen an Lemonenbasilikumvinaigrette</i>	9,90 €
<b>Spring salad with grilled beef tenderloin tips, croutons from black bread and grapefruit fillets with champagnedressing</b> <i>Frühlingssalat mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Schwarzbrotcroutons und Grapefruitsfilets an Champagnerdressing</i>	11,90 €
<b>The best of the salmon with honey mustard dressing</b> <i>Das Beste vom Lachs an Honig Senf Dressing</i>	13,50 €
<b>Mousse “Foie gras” with apple chutney and onion bread</b> <i>Entenstopflebermousse mit Apfelchutney und Zwiebelbrot</i>	14,90 €

## TARTARES

**Tartare beefsteak, raw minced, prepared at your table with french fries, anchovy, capers, pickles, shallot and egg** 14,90 €  
*Steak Tartare vom Rind, mit Pommes Pont-Neuf, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Ei (am Gast vorbereitet)*



## TARTE

**Flame-tarte "special" with onions, crème fraiche, goat's cheese and anchovy** 11,90 €  
*Flammkuchen «Spéciale» mit Zwiebeln, Crème fraîche, Ziegenkäse, Anchovifilets*

**Flame-tarte «Alsacienne» with bacon, onions, crème fraiche and cheese** 9,90 €  
*Flammkuchen «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Käse*

**Flame-tarte "Ganymed" with fresh seafishes, crème fraiche and baby-spinach** 13,90 €  
*Flammkuchen «Ganymed mit frischen Meeresfischen, Crème fraîche, Baby Blattspinat*



## CHOUCROUTES

**Bio cabbage from "Spreewald" "Alsatian Style" with sausages from Montbéliard, smoked pork chop, pickled knuckle of pork and boiled potatoes** 19,50 €  
*Biosauerkraut aus dem Spreewald «Elsässer Art» mit Montbéliardwurst, Kasseler, Räucherwurst, Bauchfleisch, Eisbein und Salzkartoffeln*

<b>Bio cabbage from the "Spreewald" with daily fresh fish, salmon, shrips and bacon in white wine sauce</b> 19,50€ <i>Biosauerkraut aus dem Spreewald mit Fisch des Tages, Lachs, Gambas und Speck in Weißweinsauce</i>
--

## VIANDES & VOLAILLES DE CHOIX

**Guinea fowl “Supreme” with fresh raviolis on tarragon-sherry sauce** 17,90 €  
*Perlhuhn <<Supreme>> mit frischen Ravioli an Estragon-Xerez-Sauce*

**Sirloin steak “Beurre matre d’hotel” or “Bordelaise” served with pommes Pont Neuf or vegetable and herb butter** 20,90 €  
*Entrecote<< Beurre matre d’hotel>> oder << Bordelaise>> serviert mit Pommes Pont Neuf oder Gemüse und Kräuterbutter*

**Braised veal cheeks with roasted cabbage, roasted onion croquettes and mashed potatoes carrots** 21,90 €  
*Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenen Spitzkohl und Röstzwiebelkroketten auf Kartoffelmöhrenstampf*

<b>Flambéed muscovy duck breast with thai-asparagus and mashed sweet potatoes</b> 23,90€ <i>Flammierte Barbarie Entenbrust mit Thaispargel und Süsskartoffelstampf</i>
---



**Rack of lamb in mint crust with bio -saitling-fish and Gratin Dauphinois** 24,50 €  
*Lammrücken in der Minzkruste mit Bio-Saitlingen und Gratin Dauphinois*

<b>Double thick fillet steak for 2 Persons with Pommery mustard sauce, green beans and pommes Pont Neuf</b> 54,90€ <i>Chateaubriand für 2 Personen mit Pommery-Senfsauce, grünen Bohnen und Pommes Pont Neuf</i>
---

## La mer au Ganymed

**Fresh Tagliotini with fried shrimps in Pernod tomato sauce** 15,90 €  
*Frische Tagliotini mit Gambas in Pernod-Tomatensauce*

**Bio salmonsteak with braised cucumber and gnocchi** 17,50 €  
*Bio Lachs mit Schmorgurken und Gnocchis*

**Havel pike-perch with vanilla crispy cabbage and parsley risotto** 20,50 €  
*Krosser Havelzander mit Vanille-Kohlrabi und Petersilienrisotto*

**Trilogy of the sea on champagne foam with Camargue rice and snow pea** 21,90 €  
*Trilogie von Meeresfischen an Champagnerschaum mit Reis aus der Camargue und Zuckerschoten*

<b>Whole grilled gilthead "Royal" with seasonal vegetables and potatoes la ratte</b> 24,50€ <i>Ganze gegrillte Dorade «Royal» mit Gemüse der Saison und La Ratte Kartoffeln</i>
--

**1/2 grilled lobster with butter Nantes and rice** 25,90 €  
*1/2 Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale*

**1/2 lobster grilled "à l'américaine" with sauce** 27,90€  
*1/2 Hummer gegrillt "à l'americaine" mit Sauce*

**1/2 grilled tail of spiny lobster with lemon butter** 34,50€  
*1/2 Langustenschwanz gegrillt mit Limonenbutter*



## MOULES "GANYMED"

**Mussels with french fries potatoe strips** 1 portion 14,50 €  
*Muscheln mit Pommes Pont-Neuf*

**Mussels with french fries potatoe strips** 2 portion 26,50 €  
*Muscheln mit Pommes Pont-Neuf*

## VEGETARIEN

<b>Risotto “vegetable syle”</b> <i>Gemüserisotto</i>	12,50 €
<b>Vegetarian Ravioli with baby greens</b> <i>Vegetarische Ravioli auf jungem Gemüse</i>	14,50 €



## Desserts

<b>Crème brûlée with Bourbon vanilla</b> <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	8,50 €
--	--------

<b>Crêpes Suzette with Grand Marnier, Bourbon vanilla ice cream prepared and flamed at the table for two persons (Price for 1 Person)</b> 11,50 € <i>Crêpe Suzette mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon Vanille Eis ab 2 Personen - Preis für eine Person</i>
---



## Spécialités françaises en vitrine

<b>Goose rillettes</b> <i>Rilette von der Gans</i>	8,90 €
<b>Cooked of premium ham and ham “Bayonner”</b> <i>Gekochter Knochenschinken, Bayonner Schinken</i>	11,90€
<b>Selection of mixed Cheese</b> <i>Auswahl erlesener Käse</i>	12,50 €
<b>Selection of mixed cheese and ham</b> <i>Schinken-Käse-Auswahl gemischt</i>	14,50 €