

Oysters / Prawns

Oysters / Austern

Tsarskaya» / <i>une piece 1 Stck.</i>	2,90
Tsarskaya» / <i>six pieces /6 Stck.</i>	16,00

gratinated Oysters with Parmesan

gratiniert mit Parmesan

Tsarskaya» / <i>une piece 1 Stck.</i>	2,90
Tsarskaya» / <i>six pieces /6 Stck.</i>	16,00

Crevettes roses

Crevetten Rosé

<i>une piece / 1 Stck.</i>	2,90
<i>six pieces / 6 Stck.</i>	16,00

Plate Dégustation "Classic"

6 oysters Tsarskaya , 3 Crevettes roses, one glass of Sancerre blanc

6 Tsarskaya Austern, Crevettes rose, 1 Glas Sancerre blanc

<i>for one person / für 1 Person.</i>	29,00
<i>for two persons/ für 2 Personen.</i>	58,00

plate seafood

Le Plateau Dégustation

1/2 grilles lobster/ 6 oysters Tsarskaya, 3 crevettes roses,

1/2 gegrillter Hummer, 6 Tsarskaya Austern, 3 Crevettes roses

<i>for one person/ für eine Person.</i>	38,00
<i>for 2 persons / für zwei Personen.</i>	69,00

GANYMED BRASSERIE®

Soupes

Fish soup Marseille style with croutons and Rouille.....8,90

Fischsuppe aus frischen französischen Meeresfischen mit Croûtons und Rouille

Creamy soup of lentils with bacon.....8,90

Linsencremesuppe mit Speckstreifen

6 snails of burgundy with herb butter7,90

6 Burgunderschnecken mit Kräuterbutter

Starters

Tartare from pikeperch, marinated with dill.....10,90

Tartar vom Zander mit Dill mariniert

Traditional «Alsatian» tart with bacon, onions, crème fraîche and cheese.....10,90

Flammekuchen «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse

Tart «Spéciale» with onions, crème fraîche, tomatoes, goat cheese, anchovy fillets.....12,90

Flammekuchen «Spéciale» mit Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Anchovisfilets

Smoked Scottish salmon, yoghurt dressing with apples and cucumber 13,50

Das Beste vom schottischen Räucherlachs an Joghurt-Dressing mit Apfel und Gurke

Roasted duck foie gras with pears and old balsamico.....13,50

Gebratene Entenstopfleber mit sautierten Birnen an altem Balsamico

Vegetarian specialities

Green Lettuce with pinenuts.....12,90

Grüner Salat mit Pinienkernen

Risotto à la provençale / with tomates, olives et herbes.....16,90

Risotto Provence / mit Tomaten, Oliven und Kräutern

Vegetarian Strudel with vegetables, panfried goatcheese and basil pesto.....18,90

Hausgemachter Gemüsestrudel mit gebratenem Ziegenkäse an Basilikumpesto

Meat dishes

GANYMED BRASSERIE®

**Organic Sauerkraut «Alsation style» with sausages, salted pork loin, roasted pork,17,90
knuckle of pork and boiled potatoes**

*Biosauerkraut aus dem Spreewald «Elsässer Art» mit Knackwurst, Kasseler,
Räucherwurst, Bauchfleisch, Eisbein und Salzkartoffeln*

Grilled rack of veal with french fries and citron..... 19,50

Dünnes Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes frites und Zitrone

Sirloin steak «Beurre maître d’Hôtel» or «Bordelaise» with french fries21,90

Entrecôte «Beurre maître d’Hotel» oder «Bordelaise» serviert mit Pommes

**400g roasted duck breast with rosemary la ratte potatoes and24,50
caramelized apples**

400gr Entenbrust mit Rosmarin la Rratte und karamelisierten Äpfeln

**Chateaubriand for two persons with Pommery-mustard sauce,54,90
green beans and Pont-Neuf potatoes**

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

Tartares

**Steak tartare (180 g) with french fries, capers, gherkins, anchovies,.....18,90
shallots and egg**

*Steak Tartare (180 g) mit Pommes, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke,
Schalotten und Ei (am Gast vorbereitet)*

Pasta

Roasted breast of guinea-fowl with tarragon-Xerez sauce and papardelle..... 16,90

Maispouardenbrust gebraten an Estragon-Xeres Sauce mit Papardelle

Linguine pasta with prawn and Pernod-tomato-sauce.....16,90

Linguine «Marseillaise» mit Scampi in Pernod-Tomatensauce

Variation of fish „Ganymed“

Scottish organic salmon with Nolly-prat-sauce, rice timbale and vegetables16,90

Schottischer Bio-Lachs mit Nolly Prat Sauce, Reis Timbale und Gemüse der Saison

Half of a grilled lobster with white wine butter and rice timbal19,90

1/2 Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale

Organic Sauerkraut with fish, salmon, scampi, grilled bacon and white wine sauce17,90

*Bio-Sauerkraut aus dem Spreewald mit Fisch du Jour, Lachs, Gambas,
gegrilltem Speck und Weißweinsauce*

Trilogy of the sea with Nolly Prat Vermouth sauce, rice and sugar peas.....18,90

Trilogie de la mer an Champagnerschaum mit Basmatireis und Zuckerschoten

Grilled dorado «Royale» with La Ratte potatoes and vegetables.....21,90

Ganze gegrillte Dorade 400g «Royale» mit La Ratte Kartoffeln und Gemüse

Grilled lobster with white wine butter and rice timbal38,00

Ganzer Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale

3-Gang-Menu

6 snails of burgundy with herb butter

Burgunderschnecken in Kräuterbutter

400g roasted duck breast with rosemary la ratte potatoes and caramelized apples

400gr Entenbrust mit Rosmarin la Rratte und karamelisierten Äpfeln

or

Half of a grilled lobster with white wine butter and rice timbal

Halber Hummer mit Reistimbale und Beurre Nantais

Profiteroles with Valrhona chocolate sauce

GANYMED BRASSERIE®

Profiteroles mit Valrhona-Schokoladen-Sauce

39,00 EUR

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon.....8,90

Profiteroles with Valrhona chocolate sauce.....8,90

Profiteroles mit Valrhona-Schokoladen-Sauce

Crêpes Suzette flambée prepared at the table with Grand Marnier12,50

Cordon Rouge**served with bourbon vanilla ice cream, for two persons –

price per person–

Crêpes Suzette mit Grand Marnier Cordon Rouge**

am Tisch flambiert, mit Bourbon Vanille-Eis ab 2 Personen –Preis pro Person

cold french specialties

Goose rillettes.....7,90

Rilette von der Gans

A fine selection of unprocessed milk cheese.....13,90

Auswahl erlesener Rohmilchkäse

A selection of cheese and ham.....13,90

Schinken-Käse-Auswahl gemischt

White ham, Bayonne ham.....10,90

Gekochter Knochenschinken, Bayonner Schinken