GANYMED

Bistrokarte

Täglich bis 23:00 Uhr

QUICHE

Lorraine 10,50
Mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Salatbouquet

Ratatouille 11,50
Mit Ofengemüse, Ziegenkäse, Walnüssen und Salatbouquet

Chorizo 12,50
Mit Tomate, Chorizo, Paprika und Salatbouquet

SALAD

Caesar Salad 18,50
Römersalat mit Hühnchen, Parmesan, Croûtons

Ziegenkäsesalat 17,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Paprikachutney, Salat

Nizza Salat 19,50
mit Thunfisch-Rillette, Anchovis, grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Bio-Ei

EXTRAS

Pommes Pont-Neuf	5,50/9,50
Beilagensalat	5,50/9,50
Pimientos de Padrón	6,00
Oliven	5,00

TARTE FLAMBÉE

Elsässer Flammkuchen
Mit roten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie
12,00

Chorizo Flammkuchen
Mit Chorizo, rote Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Chutney
12,00

Käse & Birne
Mit Blauschimmelkäse, Birne, karamellisierter Walnuss
13,50

Der Vegetarische
Mit Crème fraîche, gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote Zwiebeln, Rucola
12,50

Tarte Italienne
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Artischocken
15,00

La Mer
Mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Emmentaler
14,50

Tarte French
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Bayonner Schinken, Rucola, rote Zwieben
13,50

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Moules Frites aus dem Topf 16,50
Mit Muscheln, Tomatensauce, Pommes

Choucroute Garnie 16,50
Sauerkraut, Speck, Schweinebauch, Zwiebeln

Coq au Vin 18,50
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln

Choucroute La Mer 19,50
Sauerkraut, Speck, Lachs, Zwiebeln

Assiette Fromage & Charcuterie
Französische Käseauswahl, Schinken, Oliven, karamellisierte Walnuss, Früchte
19,50

GATEAUX

Zitronentarte 12,50
An Himbeerparfait, mit Pistazien-crumble

Mouse au Chocolate 13,50
braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren

- *Vegetarisch*

Desserts

Crêpes und Eiscrème

Banana-Chocolate-Crêpe 8,50
Mit Vanilla-Caramel-Brownie und Chocolate Eiscreme, Brownie, Bananen, Haselnusskrokant, Schlagsahne und Chocolate Sauce

Karamell Pancake 8,50
Salted Caramel und Walnusseiscreme, serviert zwischen den Hälften eines warmen Pancakes mit Schlagsahne, Haselnusskrokant und Karamellsauce

Fruit Sorbet *vegan* 10,50
3 Sorbetsorten: Zitronen-, Gurken- und Himbeersorbet mit Früchten der Saison

Macaron Sundae 11,00
Erdbeer- und Himbeer-Macaron, Zitronensorbet, Erdbeereiscreme, Fruchtcoulis, Schlagsahne, Chocolate Ganache

Brownie Eis Ganymed 10,50
Chocolate und Vanilla-Caramel-Brownie Eiscreme, Brownie-Stückchen, Chocolate Sauce, Schlagsahne und Haselnusskrokant

Fruit Sensation mit Erdbeeren 12,50
Himbeersorbet und Erdbeereiscreme, garniert mit Erdbeer-Coulis, Klecks Schlagsahne, Erdbeeren, Waffelstückchen

GANYMED

Bistro menu

Daily until 11 pm

QUICHE

Lorraine 10,50
With bacon, onions, leeks, and salad bouquet

Ratatouille 11,50
With oven vegetables, goat cheese, walnuts, and salad bouquet

Chorizo 12,50
With tomato, chorizo, bell peppers, and salad bouquet

SALAD

Caesar Salad 18,50
Romaine lettuce with chicken, Parmesan,croutons

Goat Cheese Salad 17,50
Gratinated goat cheese with honey, bell pepper chutney, salad

Niçoise Salad 19,50
With tuna rillettes, anchovies, green beans, young potatoes, organic egg

EXTRAS

Pommes Pont-Neuf	5,50/9,50
Side salad	5,50/9,50
Pimientos de Padrón	6,00
Olives	5,00

TARTE FLAMBÉE

Alsatian Tarte Flambée
With red onions, bacon, crème fraîche, chives, parsley
12,00

Chorizo Tarte Flambée
With chorizo, red onions, chili-garlic chutney
12,00

Cheese & Pear
With blue cheese, pear, caramelized walnut
13,50

The Vegetarian
With crème fraîche, grilled marinated vegetables, red onions, arugula
12,50

Tarte Italienne
With tomato sauce, mozzarella, basil, pesto, fennel salami, red onions, sun-dried tomatoes, artichokes
15,00

La Mer
With tuna, red onions, olives, Emmental cheese
14,50

Tarte French
With tomato sauce, mozzarella, Bayonne ham, arugula, red onions
13,50

FRENCH SPECIALTIES

Moules Frites served in a pot 16,50
With mussels, tomato sauce, French fries

Choucroute Garnie 16,50
Sauerkraut, bacon, pork belly, onions

Coq au Vin 18,50
Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and baby potatoes

Choucroute La Mer 19,50
Sauerkraut, bacon, salmon, onions

French cheese selection, ham, olives, caramelized walnuts, fruits
19,50

GATEAUX

Lemon Tart 12,50
With raspberry parfait, pistachio crumble

Mouse au chocolat 13,50
brown chocolate mousse with cardamom-mint berries

- *Vegetarian*

Desserts

Crêpes and Ice Cream

Banana-Chocolate Crêpe 8,50
With vanilla-caramel-brownie and chocolate ice cream, brownie, banana, hazelnut brittle, whipped cream, chocolate sauce

Caramel Pancake 8,50
Salted caramel and walnut ice cream, served between the halves of a warm pancake with whipped cream, hazelnut brittle, and caramel sauce

Fruit Sorbet *vegan* 10,50
3 sorbet flavors: lemon, cucumber, and raspberry sorbet accompanied by seasonal fruits

Macaron Sundae 11,00
Strawberry & raspberry macaron, lemon sorbet, strawberry ice cream, fruit coulis, whipped cream, chocolate ganache

Brownie Ice Ganymed 10,50
Chocolate and vanilla caramel brownie ice cream, brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream, hazelnut brittle

Fruit Sensation Strawberry 12,50
Raspberry sorbet and strawberry ice cream, with strawberry coulis, strawberries, whipped cream, waffle pieces