



HUÎTRES & CREVETTES

Austern «Fine de Claire» ^{5,25}	1 Stück	6 Stück
mit Zitrone	3,50	21,00
mit Paprika-Sellerie-Vinaigrette, Gurken-Gin-Vinaigrette ^{1,5,18,19,20}	—	24,00
Taschenkrebsscheren	11,50 / Stück	
	24 Stück	12 Stück
Rosa Crevetten, ungeschält ^{1,5,15,23}	45,00	24,00
	16 Stück	8 Stück
Garnelen	45,00	24,00
		4 Stück
		12,50

TARTARE

Tatar vom Rind (150g), am Tisch zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb ^{5,8,15,21,24}	15,00
mit Salat	+ 3,90
mit Pommes Pont-Neuf	+ 3,90

HORS D'ŒUVRES

Zwiebelsuppe, mit geröstetem Baguette und Comté ^{1,2,3,4,5,8,15,19}	8,50
6 Burgunderschnecken, Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25}	9,90
Ziegenfrischkäse im Briqueiteig gebacken mit Paprika-Rosmarin-Chutney ^{8,19,24}	10,90
Fischsuppe «Marseille», Croutons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}	11,50
Lachstatar mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip ^{1,7,8,16,21}	12,90
Nizza-Salat mit Thunfisch, Anchovis, grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln, Bio-Ei, Rucola und Pesto ^{6,8,15,20,21}	14,50
Hummersüppchen mit Garnele ^{1,5,8,18,23}	14,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit Süßkartoffelcreme, Bayonner Chip und Beurre Blanc ^{1,5,8,15,19,21}	15,90
Terrine von der Entenleber an Passionsfrucht und geröstetem Brioche ^{1,5,8,15}	18,90

VIANDES

Coq au vin in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{1,5,8,14,18,19,24}	17,90
Steak Frites (200g) mit handgeschnittenen Pommes + Café-de-Paris-Butter ^{8,25}	19,50 + 3,90
+ Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,24}	+ 3,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz- Püree und glasierten Möhren ^{1,5,8,18,19}	21,90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen ^{1,5,8,15,19,23}	22,50
Rosa gebratenes Lammcarrée auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus ^{1,5,8,18,19}	24,50
Entrecote (200 g) vom Lavasteingrill mit Grillgemüse und handgeschnittenen Pommes + Café-de-Paris-Butter ^{8,25}	26,90 + 3,90
+ Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,24}	+ 3,90
Rinderfilet mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,24}	200g 36,00 300g 45,00
+ Sauce Béarnaise ^{5,8,15}	+ 3,90

3-GANG-GOURMET-MENÜ

Vorspeise, Hauptgang, Dessert + Weinbegleitung	54,00 + 19,50
---	-------------------------

POISSONS & HOMARD

Tagliolini mit gebratenen Riesengarnelen in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce ^{1,5,8,15,19,23}	16,90
Gebratener Zander auf sautierten Gurken und Oktopusrisotto ^{8,18,19,21}	19,50
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc ^{1,5,8,18,19,21}	21,90
Kabeljaufilet auf sautierten Seitlingen, Babyspinat und getrüffelter Kartoffelmousseline ^{1,5,8,15,16,17,18,19,21}	24,50
Babysteinbutt mit Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Beurre Blanc ^{5,8,18,19,21,23}	39,00
Gegrillter Hummer mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque ^{1,5,8,15,18,19,23}	Halb: 29,90 Ganz: 54,90

EXTRAS

Brotkorb	2,50
Beilagensalat	3,90
Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,24}	3,90
Café-de-Paris-Butter ^{8,25}	3,90
Sauce Béarnaise ^{5,8,15}	3,90

AB ZWEI PERSONEN

HORS D'ŒUVRE POUR 2-10 PERSONNES

Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine,
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Oktopus, Oliven,
gegrilltes Gemüse^{1,7,8,16,19,21,23}
19,50 PRO PERSON

BOUILLABAISSE POUR 2-10 PERSONNES

Safran-Bouillabaisse mit Zander, Miesmuschel,
Kabeljau, Garnele, Rouille und Croûtons †
26,90 PRO PERSON

CHÂTEAUBRIAND POUR 2 PERSONNES

Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets.
Serviert mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelgratin, Pommery-Senf-Sauce^{5,8,18,19,20}
35,00 PRO PERSON

POULPE POUR 2 PERSONNES

Gegrillter Oktopus
mit Grillgemüse und Grenaille-Kartoffeln^{5,8,11,18,25}
30,00 PRO PERSON

LE PLATEAU POUR 2-10 PERSONNES

«La Mer»

Halber Hummer gegrillt, gebratene Jakobsmuscheln,
geröstete Riesengarnelen, serviert mit Ofengemüse,
Rouille, Cocktailsauce und Rosmarinkartoffeln^{1,2,5,8,15,18,19,23,25}
45,00 PRO PERSON

LES PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

«Classique»

4 Austern «Fine de Claire», 6 Garnelen, 6 Rosa Crevetten,
2 Taschenkrebsscheren, 2 Black Tiger, Zitrone,
Paprika-Sellerie-Vinaigrette, Gurken-Gin-Vinaigrette^{2,8,16,17,18,19,21,23,25}
69,00

«Royals»

1 Hummer, 4 Austern «Fine de Claire», 6 Rosa Crevetten,
6 Garnelen, 2 Black Tiger, 2 Taschenkrebsscheren,
2 Jakobsmuscheln, Gegrillter Oktopus, Lachstatar, Zitrone,
Paprika-Sellerie-Vinaigrette, Gurken-Gin-Vinaigrette^{2,8,16,17,18,19,21,23,25}
139,00

Zusatzstoffe / Allergene: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose,
9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja,
18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere,
26. Lupinen

MENU À TROIS PLATS «BERLIN» 29,50

ENTRÉES AU CHOIX

Lachstatar mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip^{1,7,8,16,21}

Zwiebelsuppe, mit geröstetem Baguette
und Comté^{1,2,3,4,5,8,15,19}

PLATS AU CHOIX

Coq au vin in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und
getrüffeltem Kartoffelpüree^{1,5,8,14,18,19,24}

Gebratener Zander auf sautierten Gurken und
Oktopusrisotto^{8,18,19,21}

DESSERTS AU CHOIX

Crème Brûlée mit Bourbonvanille^{8,15}

Schwarzes Schokoladenmousse
mit Kardamon-Minz-Beeren^{1,5,8,15}

 **Alle Speisen auch online**
SHOP.GANYMED-BRECHTS.DE

MENU À TROIS PLATS «PARIS» 49,50

ENTRÉES AU CHOIX

Hummersüppchen mit Garnele^{1,5,8,18,23}

Ziegenfrischkäse, im Briqueiteig gebacken
mit Paprika-Rosmarin-Chutney^{8,19,24}

PLATS AU CHOIX

Rosa gebratenes Lammcarrée
auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus^{1,5,8,18,19}

Gegrillter halber Hummer mit Tagliolini,
geschwenkt in Hummer-Bisque^{1,5,8,15,18,19,23}

Entrecote (200 g) vom Lavasteingrill
mit Grillgemüse und handgeschnittenen Pommes

DESSERTS AU CHOIX

Schwarzes Schokoladenmousse mit
Kardamon-Minz-Beeren^{1,3,4,6,8,12}

Auswahl von französischen Käsesorten⁸