



Speisen und Getränke

« plats et boissons »

Abendkarte ab 17:00

Französisches Flair im Herzen Berlins

« Vive la France » am Schiffbauerdamm, seit 1894

GANYMED BRASSERIE Schiffbauerdamm 5, 10117 Berlin-Mitte
Tel. 030 - 28 59 90 46; www.ganymed-brasserie.de; reservierung@ganymed-brasserie.de
täglich von 12 bis 24 Uhr

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRES	3
HAUPTGANG / VIANDES	4
HAUPTGANG / POISSONS & HOMARD	4
FRENCH CLASSICS POUR 2 PERSONNES	5
LES PLATEAUX CRUSTACES POUR 2-10 PERSONNES	5
3 GANG MENÜ / MENU À TROIS PLATS	6
CHAMPAGNE	7
OFFENE WEINE - VIN FINS	8
FRANKREICH WEISSWEIN FLASCHEN - VIN BLANC BOUTEILLE	9
FRANKREICH ROSÉWEIN FLASCHEN - VIN ROSÉ BOUTEILLE	9
FRANKREICH ROTWEIN FLASCHEN - VIN ROUGE BOUTEILLE	10
GRAND CRU CLASSÉS	11
DEUTSCHLAND FLASCHENWEINE WEISS & ROT	12
APÉRITIF, BIER, AFG	13
DIGESTIVE	14
DESSERT	15

HUÎTRES & CREVETTES

AUSTERN «FINE DE CLAIRE» ^{5,25}	1 Stück	4,00
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten	6 Stück	24,00
ROSA CREVETTEN	6 Stück	13,00
ungeschält ^{1,5,15,23}	12 Stück	24,00
GARNELEN	4 Stück	13,00
	8 Stück	24,00

VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRES

ZWIEBELSUPPE ^{1,2,3,4,5,8,15,19}		8,90
mit geröstetem Baguette, Comté		
6 BURGUNDERSCHNECKEN		11,50
Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25}		
ZIEGENFRISCHKÄSE		12,50
im Briqueteig gebacken		
mit Paprika-Rosmarin-Chutney ^{8,19,24}		
FISCHSUPPE «MARSEILLE»		10,90
Croûtons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}		
LACHSTATAR		13,50
mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip ^{1,7,8,16,21}		
NIZZA-SALAT		16,50
mit Thunfisch-Rillettes, Anchovis, grünen Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei ^{6,8,15,20,21}		
HUMMERSÜPPCHEN MIT GARNELE ^{1,5,8,18,23}		14,90
GEBRATENE JACOBSMUSCHELN		19,50
mit Süßkartoffelcrème, Bayonner Chip, Beurre Blanc ^{1,5,8,15,19,21}		
TERRINE VON DER ENTENLEBER		22,50
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche ^{1,5,8,15}		

TATARE

TATAR VOM RIND (150g)	16,00
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb ^{5,8,15,21,24}	
mit Pommes Pont-Neuf oder Salat	+3,90

VIANDES

COQ AU VIN in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree 1,5,8,14,18,19,24	18,50
FILETS DE PORC DUROC 8,5,18,19,20 Schweinfiletmedaillons vom Duroc Schwein mit Pastinaken-Mousseline, Portwein Schalotten, Thymian Jus	19,50
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 1,5,8,18,19 mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	22,50
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19 Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen	23,50
STEAK FRITES (200G) 5,8,18,19,20,24 mit handgeschnittenen Pommes + Café de Paris Butter + 3,90 + Pommery Senf Sauce + 3,90	24,50
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus 1,5,8,18,19	26,50
ENTRECÔTE (200 G) 5,8,18,19,20,24 vom Lavasteingrill mit Ratatouille und handgeschnittenen Pommes + Café de Paris Butter + 3,90 + Pommery Senf Sauce + 3,90	28,00
RINDERFILET (200G) 5,8,18,19,20,2 mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce + Sauce Bernaise + 3,90	36,00 300g 45,00

POISSONS & HOMARD

TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN 1,5,8,15,19,23 in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce	16,90
GEBRATENER ZANDER 8,18,19,21 auf sautierten Gurken und Oktopus Risotto	19,50
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET 1,5,8,18,19,21 auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc	22,50
ROTBARSCHFILET 18,19,8,21, 5 auf Artischocken-Risotto und confierte Vanille Cherry-Tomaten, Beurre Blanc	27,00
KABELJAUFILET 1,5,8,15,16,17,18,19,21 auf sautierten Seitlingen, Babypinat und getrüffelter Kartoffel-Mousseline	32,00
GEGRILLTER HUMMER 1,5,8,15,18,19,23 mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque	halber Hummer 37,50 ganzer Hummer 75,00

FRENCH CLASSICS POUR 2 PERSONNES

HORS D'ŒUVRE POUR 2-10 PERSONNES 22,50 PRO PERSON
Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine,
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Oktopus, Oliven,
gegrilltes Gemüse 1,7,8,16,19,21,23

BOUILLABASSE POUR 2-10 PERSONNES 19,50 PRO PERSON 18,19,21,23,5
Safran-Bouillabaisse mit Zander, Miesmuschel,
Kabeljau, Garnele, Rouille und Croûtons

CHÂTEAUBRIAND POUR 2 PERSONNES 37,50 PRO PERSON
Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets.
Serviert mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelgratin, Pommery-Senf-Sauce 5,8,18,19,20

POULPE POUR 2 PERSONNES 30,00 PRO PERSON 5,8,11,18,25
Gegrillter Oktopus mit Ratatouille und Grenaille-Kartoffeln

CRUSTACES

LE PLATEAU POUR 2-10 PERSONNES

VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRES

«CLASSIQUE» 2,8,16,17,18,19,21,23,25 35,00 PRO PERSON
4 Austern «Fine de Claire», 6 Garnelen, 6 Rosa Crevetten,
2 Taschenkrebsscheren, 2 Black Tiger, Zitrone,
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten

«ROYAL» 2,8,16,17,18,19,21,23,25 75,00 PRO PERSON
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

CRUSTACES

LE PLATEAU POUR 2-10 PERSONNES

HAUPTGANG / PLAT PRINCIPAL

«LA MER» 45,00 PRO PERSON
Halber Hummer gegrillt, gebratene Jakobsmuscheln,
geröstete Riesengarnelen, serviert mit Ratatouille,
Rouille, Cocktailsauce und Rosmarinkartoffeln 1,2,5,8,15,18,19,23,25

MENU À TROIS PLATS «BERLIN»

34,50

ENTRÉES AU CHOIX

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

Ziegenfrischkäse, im Briqueteig gebacken
mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24

PLATS AU CHOIX

Coq au vin in Burgundersauce mit Austernseitlingen und
getrübtem 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

MENU À TROIS PLATS «PARIS»

59,00

ENTRÉES AU CHOIX

Hummersüppchen mit Garnele 1,5,8,18,23

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

PLATS AU CHOIX

Gegrillter halber Hummer mit Tagliolini,
geschwenkten Hummer-Bisque 1,5,8,15,18,19,23

Rinderfilet (200g) 5,8,18,19,20,2
mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln,
getrübtem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce

DESSERTS AU CHOIX

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

Auswahl von 3 französischen Käsesorten 8

CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL	90,00
POMMERY BRUT ROSE	110,00
PERRIET JOUET GRAND BRUT	110,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	110,00
VEUVE CLICQUOT BRUT	110,00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	120,00
TAITINGER BRUT RESERVE	120,00
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	120,00
RUINART R DE RUINERT	130,00
LAURENT PERRIER BRUT	130,00
KRUG GRABNDE CUVÉE BRUT	420,00

NON-VINTAGE

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT La Grande Dame	280,00
MOËT & CHANDON Dom Pérignon	360,00

VINTAGE

3 GANG GOURMET MENÜ «GANYMED» 49,00
mit passender Weinbegleitung + 19,50

OFFENE WEINE - VIN FINS

VIN BLANC je 0,15 l

PFALZ – LERGENMÜLLER Riesling «Fruits de Mer»	6,00
BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES Chardonnay	6,50
LOIRE – LA PERRIERE Sauvignon	7,50
RHONE – FAMILIE PERRIN Luberon Blanc: Grenache blanc	8,00
LANGUEDOC – HECHT & BANNIER Picpoul <i>organic wine</i>	9,00

VIN ROSÉ

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES Heritage Rosé	6,00
LANGUEDOC – HECHT & BANNIER Syrah <i>organic wine</i>	8,00

VIN ROUGE

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES Cabernet Sauvignon	6,50
LANGUEDOC – MAISON SCHRÖDER & SCHYLER Merlot	7,00
RHONE – FAMILIE PERRIN Ventoux: Grenache, Syrah	8,00
BORDEAUX - CHATEAU NICOT Cabernet Sauvignon, Merlot	8,50
LANGUEDOC – HECHT & BANNIER Syrah <i>organic wine</i>	11,00

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	0,1L
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC- PATRIARCHE PERE E FILES	8,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ- PATRIARCHE PERE E FILES	8,50
POMMERY BRUT ROYAL	15,00
	0,75L
BOUVET LADUBAY – CRÉMANT DE LOIRE BRUT «Blanc de Blancs» Sélection	59,00
BOUVET LADUBAY – CRÉMANT DE LOIRE BRUT «Rosés» Sélection	59,00

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.

WEISSWEIN - VIN BLANC BOUTEILLE 0.75L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 28,00
2019 Chardonnay

La Chablisienne 54,00
2018 Chablis «la Sereine»:
Chardonnay

Vignerons des Terres Secetes 71,00
2018 Pouilly Fuissé
«Les Sentinelles»: Chardonnay

Samuel Billaud 72,00
2017 Chablis
«Les Grands Terroirs»: Chardonnay

Maison Louis Latour 99,00
2017 Mersault 1 er Cru:
Chardonnay

Domaine Michel Niellon 105,00
2016 Chassagne Montrachet:
Chardonnay

Francois Carillon 125,00
2017 Puligny-Montrachet:
Chardonnay

BORDEAUX

Chateau Nicot 32,00
2019 Entre-Deux-Mers
Sauvignon / Semillon

Chateau Le Grand Verdus 37,00
2018 Sauvignon / Sémillon

Chateau Ferrande 58,00
2019 Graves Sauvignon Blanc /
Sémillon

COTES DU RHÔNE

Familie Perrin 38,00
2019 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne / Viognier /
Grenache blanc

Domaine La Bastide 89,00
2018 Châteauneuf-Du-Pape Blanc
Saint Dominique
Clairette / Roussanne /
Grenache blanc

LANGUEDOC

Gerard Bertrand 45,00 €
2017 Chardonnay Réserve

LOIRE

Domaine de Roger Neveau 55,00
2020 Sancerre
«Clos des Bouffants»:
Sauvignon Blanc

Cave de Pouilly sur Loire 56,00
2019 Pouilly Fumé «La Tuilerie»:
Sauvignon Blanc

Domaine Gerard Boulay 66,00
2020 Sancerre «Chavignol»:
Sauvignon Blanc

Domaine Jonathan Fabiot 69,00
2019 Pouilly Fumé: Sauvignon

ROSÉ WEIN - VIN ROSÉ BOUTEILLE 0.75L

Bourgogne 28,00 €
Patriarche Père et Fils
2020 Heritage Rosé

Languedoc – Hecht & Bannier 36,00 €
2020 Syrah: Syrah / Grenache

Provence – Hecht & Bannier 45,00 €
2020 Coteaux d'Aix-en-Provence:
Grenache / Cinsault

Rhône – E. Guigal D'Ampuis 55,00 €
2016 Tavel Rosé: Grenache /
Syrah / Cinsault

Loire – Domaine Gérard Boulay 65,00 €
2019 Sancerre Rosé: Pinot Noir

Provence – Domaine Tempier 75,00 €
2016 Bandol Rosé: Mourvèdre /
Grenache / Cinsault / Carignan

ROTWEIN - VIN ROUGE BOUTEILLE

0.75L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 2019
2020 Cabernet Sauvignon 28,00 €

Domaine Fabien Coche
2019 Pinot Noir 62,00 €

Domaine Chantal Lescure
2017 Nuits Saint Georges:
Pinot Noir 99,00 €

COTES DU RHÔNE

Famille Perrin
2019 Cote du Rhône Réserve:
Grenache / Syrah 38,00 €

Rhonéa
2019 Vacqueyras «Fontimple»:
Grenache Noir / Syrah / Cinsault 46,00 €

Rhonéa
2018 Gigondas
«Le pas de Montmirail»:
Grenache / Syrah / Mourvèdre 49,00 €

E. Guigal D'Ampuis
2014 Gigondas: Grenache,
Syrah, Mourvèdre 75,00 €

Domaine La Bastide
Saint-Dominique
2017 Châteauneuf-Du-Pape
Grenache / Syrah / Mourvèdre
/ Cinsault 85,00 €

Château de Beaucastel
2014 Châteauneuf du Pape:
Grenache / Syrah / Mourvèdre 149,00€

BEAUJOLAIS

Domaine Métrat
2018 Fleurie «La Roilette»
Vieilles Vignes: Gamay Noir 49,00 €

SUD OUEST

Mas del Périé
2020 Cahors «Les Escures»:
Malbec 49,00 €

LANGUEDOC

Maison Schröder & Schyler
2019 Merlot 32,00 €

Hecht & Bannier
2019 Syrah Organique 55,00 €

BORDEAUX

Château Nicot
2019 Bordeaux Rouge /
Cabernet Sauvignon / Merlot 35,00 €

MÉDOC

Château Tour Bel Air
2017 Merlot / Cabernet
Sauvignon / Cabernet Franc 43,00 €

Château Sigognac
2016 Cru Bourgeois: Cabernet /
Merlot / Petit Verdot 49,00 €

Château Fourcas Hosten
2015 Cru Bourgeois Supérieur:
Cabernet Franc / Cabernet
Sauvignon / Merlot 85,00 €

Château d'Agassac
2015 Cru Bourgeois: Cabernet
Franc / Cabernet Sauvignon /
Merlot 85,00 €

GRAVES

Château de Respide
2017 Merlot / Cabernet
Sauvignon 45,00 €

SAINT ÉMILION

Château Lys de Bessede
2018 Merlot / Cabernet
Sauvignon 47,00 €

Château Grand Peyrou
2018 Grand Cru: Merlot /
Cabernet Franc Listrac 59,00 €

POMEROL

Château de la Commanderie 69,00 €
2019 Merlot / Cabernet Franc

Château les Grands Sillons 78,00 €
2015 Merlot / Cabernet
Sauvignon

SAINT ESTÈPHE

Château Les Ormes de Pez 95,00 €
2014 Cru Bourgeois: Merlot /
Cabernet Sauvignon

Château Les Ormes de Pez 138,00€
1998 Cru Bourgeois: Merlot /
Cabernet Sauvignon

MARGAUX

Margaux 3ème, Château Kirwan 75,00 €
«Charmes de Kirwan»
2017 Cru Classé: Merlot /
Cabernet Sauvignon /
Cabernet Franc

Margaux – Château A'Angluet 135,00 €
2015 Cru Bourgeois: Cabernet
Sauvignon / Petit Verdot / Merlot

PAUILLAC

Château Grand Puy Lacoste 145,00€
«Lacoste-Borie»
2000 5ème Cru Classé: Cabernet
Franc / Cabernet Sauvignon /
Merlot

GRANDS CRUS CLASSÉS

SAINT ESTÈPHE

Château Beychevelle 250,00€
2003 4ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Calon Segur 260,00€
2000 3ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Montrose 270,00€
1995 2ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

GRANDS CRUS CLASSÉS

SAINT EMILION

Château Clos Saint Martin 165,00€
2008 Merlot / Cabernet Franc /
Cabernet Sauvignon

PAUILLAC

Château Haut Batailley 160,00€
2000 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Pontet Canet 240,00€
1996 5ème Cru Class
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Latour 950,00€
1994 1er Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc / Petit Verdot

MARGAUX

Château Cantenac Brown 149,00€
2015 3ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Kirwan 180,00€
2013 3ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Brane Cantenac 210,00€
1996 2ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

½ BOUTEILLE 0,375L

VIN BLANC

Rhône – Familie Perrin 27,00 €
2020 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne, Viognier

Loire – La Perrière 42,00 €
2020 Sancerre blanc:
Sauvignon Blanc

Loire – Domaine Saget 45,00 €
2020 Pouilly Fumé: Sauvignon

VIN ROUGE

Rhône – Familie Perrin 27,00 €
2019 Cote du Rhône Réserve:
Grenache, Syrah

Bordeaux – St. Emilion Grand Cru 42,00 €
2019 Château Brun: Cabernet
Sauvignon, Merlot

VIN DOUX

Château Jany 0,1l 7,50€
0,75l 45,00€

BOUTEILLE 1.5L – MAGNUM

Bourgogne – Samuel Billaud 149,00€
Chablis «Les Grands Terroirs»:
Chardonnay, 2015

Rhône – Familie Perrin 75,00 €
2019 Cotes du Rhône Réserve:
Grenache, Syrah

Margaux 3ème – Château Kirwan 299,00€
«3. Grand Cru Classé»:
Merlot / Cabernet Sauvignon /
Cabernet Franc, 2009

BOUTEILLE 3.0L JÉROBOAM

Loire -
Domaine Jonathan Pabiot 249,00 €
Pouilly Fumé: Sauvignon, 2016

DEUTSCHLAND

BOUTEILLE 0,75L

WEISSWEIN

PFALZ - Philipp Kuhn 33,00
2017 Gelber Muskateller:
Goldmuskateller

RHEINHES. -Wagner Stempel 35,00
2017 Scheurebe

PFALZ - Lergenmüller 37,00
2018 Sauvignon blanc

RHEINGAU – Georg Breuer 40,00
2020 «GB Sauvage»: Riesling aus
ökologisch-biologischem Anbau

BADEN – Franz Keller 43,00
2020 Grauburgunder vom Löss trocken:
Grauburgunder

MOSEL - Van Volxem 45,00
2020 Schiefer-Riesling: Riesling

RHEINGAU - Schloss Vollrads 48,00
2020 Riesling Feinherb: Riesling

PFALZ - Markus Schneider 49,00
2020 Sauvignon blanc «Kaitui»
trocken: Sauvignon

MOSEL – D. Eifel 55,00
2017 Riesling trocken
«Alte Reben»: Riesling

RHEINGAU - ROBERT WEIL 59,00
2018 Kiedricher Riesling trocken:
Riesling

ROTWEIN

Pfalz – Markus Schneider 45,00
2019 Rotweincuvée
«Ursprung» trocken

Pfalz – Knipser 49,00
2017 Cuvée Gaudenz trocken:
Cabernet / Dornfelder

Ahr – Meyer-Näkel 55,00
2017 Us de la Meng

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	5cl	6,00 €
Ricard	4cl	5,50 €
Pastis 51	4cl	6,50 €
Henri Bardouin Pastis	4cl	7,50 €
Aperol 1	4cl	6,50 €
Campari 1	4cl	6,50 €
Sandemann Sherry dry, medium	5cl	4,00 €

AVEC 4 CL CHACUN

Aperol Spritz 1 / Lillet	8,50 €
Campari Orange/Soda/Tonic 8	8,50 €
RinQuinQuin Spritz 5	8,50 €
Hugo 1,5	9,00 €
Cuba Libre 1,9,28,32 (Havana Club 3 Jahre)	10,50 €
Gin Tonic 10,19,29 (Bombay Sapphire)	10,50 €
Vodka Lemon 10,19,30 (Absolut, Bitter Lemon)	10,50 €
Whiskey Cola 1,9,28,32 (Jack Daniel's, Cola)	10,50 €

BIÈRE

König Pilsener	0,2 l	2,60 €
König Pilsener 19	0,4 l	5,20 €
Radeberger Pilsner 19	0,2 l	2,60 €
Radeberger Pilsner 19	0,4 l	5,20 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l Fl.	4,00 €
Maisel's Weiße, Hefe 19	0,4 l	5,20 €
Maisel's Weiße, alkoholfrei	0,5 l Fl.	6,00 €
Berliner Weisse grün/rot 19	0,3 l	4,00 €
Guinness 19	0,33 l Fl.	4,50 €

HOMEMADE TEE / THE

Ice tea 0,3 l	3,90 €
---------------	--------

CIDRE

French Cider brut L' Authentique	7,50 €
-------------------------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Espresso 9	2,50 €
Tasse Kaffee 9	3,00 €
Cappuccino 9	3,50 €
Café au lait 9	4,00 €
Café Latte 9	4,00 €
Bio Schokolade 8,9,15	4,00 €
Tee 17,19,21	3,50 €

EAU MINÉRALE

SansSouci Naturell 0,275 l Fl.	3,00 €
SansSouci Naturell 0,75 l Fl.	7,50 €
SansSouci Classic 0,275 l Fl.	3,00 €
SansSouci Classic 0,75 l Fl.	7,50 €

SODA

Orangina	0,25 l Fl.	4,00 €
Coca Cola 1,9,28,32	0,2 l Fl.	3,50 €
Coca Cola light		
1,9,13,28,29,32,36	0,2 l Fl.	3,50 €
Thomas Henry		
Bitter Lemon 10,29,30	0,2 l Fl.	3,50 €
Thomas Henry		
Tonic Water 10,28,29	0,2 l Fl.	3,50 €

JUS

Apfelsaft klar	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Rhabarbernektar	0,2 l	3,50 €
Cranberrynektar	0,2 l	3,50 €

DIGESTIVE

GRAPPA

Grappa Vuisinar, Nonino	2 cl	5,50 €
Grappa Tignanello	2 cl	7,50 €
Grappa Ornelleia	2 cl	8,50 €

AQUAVIT

Linie Aquavit	2 cl	5,00 €
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2 cl	4,50 €

EAUX DE VIE DE FRUITS

Pascall Williams, Kirsch,	2 cl	4,00 €
Framboise, Mirabelle,	2 cl	4,00 €
Vieille Prune		
Chateau du Breuil Calvados	2 cl	6,50 €
Chateau du Breuil 8 Ans d'Age	2 cl	8,00 €
Chateau du Breuil 15 Ans d'Age	2 cl	10,00€

BITTERS

Averna	4 cl	6,50 €
Ramazzotti	4 cl	6,50 €
Fernet Branca	4 cl	7,00 €
Jägermeister	4 cl	6,00 €

PORT/SHERRY

Sandemann Port red/white	5 cl	6,50 €
Sandemann Sherry Fino/Medium	5 cl	5,50 €
Taylors 20 Years old Port	5 cl	15,00€

LIKÖRE

Baileys Irish Cream	4 cl	6,50 €
Di Saronno Amaretto	4 cl	5,50 €
Rinquinquin	4 cl	5,50 €
Chartreuse verte	4 cl	9,50 €
Cointreau	4 cl	5,50 €
Grand Marnier Cd. Rouge	4 cl	8,50 €
Dom Benedictine	4 cl	8,50 €

ARMAGNAC

Cles de Ducs V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
-----------------------	------	--------

WHISKY

Jack Daniels	4 cl	8,00 €
Jameson	4 cl	7,50 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	9,00 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,50 €
Talisker 10 Jahre	4 cl	12,00€
The Glenlivet 15 Jahre**	4 cl	14,50€
Oban 14 Jahre	4 cl	16,50€
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	19,50€

COGNAC

Baron Otard V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	6,50 €
Rémy Martin X.O.	2 cl	19,50€

RUM

Havana Club Añejo 3 Años	4 cl	8,50 €
Havana Club Añejo 7 Años	4 cl	10,50€
Ron Zacapa Centenario 23	4 cl	16,00€

VODKA

Absolut Vodka	4 cl	8,50 €
Grey Goose	4 cl	12,00€
Belvedere Vodka	4 cl	12,00€

ANISÉES

Ricard	4 cl	6,50 €
Pastis 51	4 cl	7,50 €
Henry Bardouin	4 cl	8,50 €

VERMOUTH

Belsazar dry	2 cl	5,00 €
Belsazar red	2 cl	6,00 €
Belsazar white	2 cl	6,00 €

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	8,50 €
Citadelle Gin	4 cl	10,50€
Saffron Gin Boudier	4 cl	10,50€
Hendrick's Gin	4 cl	14,50€

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

mit Bourbonvanille, am Tisch karamelisiert 8,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

braunes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren 9,50 €

AB ZWEI PERSONEN

CRÊPES SUZETTE

mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanille 14,50 € pro Person

KÄSE

Auswahl von fünf französischen Käsesorten 14,50 €

DESSERTWEIN

SAUTERNES – Château Jany	0.1 L	6,50 €
Mise Schröder & Schyler: 2010 Semillon	0.75 L Fl.	39,00 €

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewachst, 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, 27. Pektin, 28. Aromastoffe, 29. Zitronensäure, 30. Ascorbinsäure, 31. Konservierungsstoffe, 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, 33. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Erdnüsse, 36. Phenylalaninquelle

Hinweis: Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

Bon Appétit!