



Speisen und Getränke

« plats et boissons »

Frühstück & Brunch bis 14:00 Uhr

Tageskarte bis 17:00 Uhr

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

FRÜHSTÜCK / PETIT-DÉJEUNER	2
VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRES	4
HAUPTGANG / VIANDES	5
HAUPTGANG / POISSONS & HOMARD	5
DESSERT	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

FRÜHSTÜCK / PETIT-DÉJEUNER

täglich bis 14:00 Uhr

FRANÇAISE 34,8,4,31,3,15,19 Croissant, Honig, Marmelade, frischen Obst	5,50
TOAST SAUMON 2,8,15,29,19,21,31 Hausgebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, 2 Scheiben Toast, Salatbouquet	8,50
ROTI DE BOEUF 2,8,15,29,19,21,31 Roastbeef, Sauce Tatare, Kräuterbaguette	9,50
PETIT GANYMED 8,15,32,2,19,31 Käseauswahl, Feigensenf, gekochtes Ei, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Butter	12,50
GRANDE GANYMED 8,15,34,5,24,19,31 Käseauswahl, gekochtes Ei, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Brioche, Butter	15,00
TATARFRÜHSTÜCK 19,15,34,21,20 100g angemachtes Tatar mit Kapern, Anchovies, Schalotten, Gewürzgurke, Senf, Bio-Eigelb, Pumpernickel, Baguette	14,00
PROMENADENFEST 8,15,34,5,24,19,35,31,18 gekochtes Ei, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Oliven, Bayonner Schinken, Fenchelsalami, hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich, Paté, Kräuterquark mit Selleriesticks, Brotkorb, Butter	16,50

FRÜHSTÜCK FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

täglich bis 14:00 Uhr

MARSEILLE 8,20,31,5,24,34,15,19 Käseauswahl, 2 gekochte Bio Eier, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Selleriesticks mit Kräuterquark, Marmelade, Honig, frisches Obst, 2 Croissants, Brotkorb, Butter	P.P.	12,00
NIZZA 8,20,31,23,21,15,19 hausgebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, Oktopussalat, gegrillte Garnele, ein hartgekochtes Bio Ei mit rotem Ketakaviar, Salatbouquet, Pumpernickel, Toast, Brotkorb, Butter	P.P.	14,00
GANYMED BRUNCH-PLATTE 18,20,8,31,24,19,15,5 3 Bio-Rühr Eier, gegrillte Hähnchenbrust, geschmorte Zwiebeln, gegrillter Bacon, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Tomate-Mozzarella, Käseauswahl, Kräuterquark mit Selleriesticks, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, 1 hartgekochtes Bio-Ei mit Ketakaviar, frisches Obst, Brotkorb, Butter	P.P.	18,50

APÉRITIF

Moët & Chandon Ice Impérial mit frischen Erdbeeren 0,1l (saisonal)	18,00
Moët & Chandon Ice Impérial 0,75l	120,00

CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK FÜR ZWEI 159,-

täglich bis 14:00 Uhr

1 Fl. Champagner (brut), 2 x frischgepresste Orangensaft, 2 Tramezzini vom norwegischen Räucherlachs, gebr. Riesengarnelen, Bayonner Schinken, ital. Fenchelsalami, gekochter Rosmarinschinken, Roquefort, Brie, Entenstopfleber mit Maracuja-Fruchtcoulis, Profiteroles, Ziegenfrischkäse und Kräuter, Obst der Saison, Crêpe mit Schokomousse und Waldbeerenragout, Garnelencocktail, Konfitüre, Honig, Butter, Brioche au beurre, Mini-Croissant au beurre, Mini-Pain au chocolat, ofenfrisches Brot- und Brötchensortiment

EIERSPEISEN / PLATS AUX OEUFS

täglich bis 14:00 Uhr

OEUF NATURE ^{15,19,8,31} Omelett, 2 Bio Eier + Tomate, Zwiebel, Kräuter +2,00	5,50
OEUF FRIT ^{20,31,8,15,19,16} 2 Spiegeleier (Bio), Toast, Butter + Bacon, Cassoulet +5,00	7,00
OEUF CREVETTES ^{31,8,15,31,19,23} 2 Rühreier (Bio) , Garnelen, Toast, Butter	8,50

CRÊPES

täglich bis 16:00 Uhr

CRÊPE POMME ^{15,8,19,29,31} Kandierte Äpfel, Sahne	6,50
CRÊPE BANANE ^{15,8,19,29,31,35,24} Valrhona-Schokoladensauce, Banane, Mandelsplitter, Sahne	7,00
CRÊPE FRUITS ^{15,8,19,29,31} frisches Obst, Sahne	6,50
CRÊPE ROTHSCHILD ^{15,8,19,29,31} Joghurteis, heiße Himbeeren, Sahne	7,50
CRÊPE FRAISE (Saisonal) ^{15,8,19,29,31} Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne	7,50

EXTRAS / SUPPLEMENTAIRE

täglich bis 14:00 Uhr

Frischgepresster Orangensaft 0,1 L	4,00
Kräuterquark	4,50
Frischer Obstsalat	6,50
Joghurt mit frischen Früchten	7,50

TAGESKARTE

Bis 17:00 Uhr

HUÎTRES & CREVETTES

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

VORSPEISEN / HORS D'ŒUVRES

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

TATARE

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

VIANDES

COQ AU VIN in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrübtem 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 5,8,18,19,20,2 mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrübtem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce + Sauce Bernaise + 3,90	200g 300g	36,00 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, Babyspinat und getrübtem Kartoffel-Mousseline		32,00
GEGRILLTER HUMMER 1,5,8,15,18,19,23 mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque	halber Hummer ganzer Hummer	37,50 75,00

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert

8,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-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 €

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 I Riesling «Fruits de Mer»	6,00
BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES I Chardonnay	6,50
LOIRE – LA PERRIERE i 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 I Heritage Rosé	6,00
LANGUEDOC – HECHT & BANNIER Syrah	<i>organic wine</i> 8,00

VIN ROUGE

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

CHAMPAGNE & CRÉMENT

	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

Famille 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 62,00 €
2019 Pinot Noir

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

COTES DU RHÔNE

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

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

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

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

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

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

BEAUJOLAIS

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

SUD OUEST

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

LANGUEDOC

Maison Schröder & Schyler 32,00 €
2019 Merlot

Hecht & Bannier 55,00 €
2019 Syrah Organique

BORDEAUX

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

MÉDOC

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

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

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

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

GRAVES

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

SAINT ÉMILION

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

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

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 Classé
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 5l 4cl	6,50 €
Henri Bardouin Pastis 4cl	7,50 €
Aperol 1 4cl	6,50 €
Campari 1 4cl	6,50 €
Sandemann Sherry 5cl dry, medium	4,00 €

AVEC 4 CL CHACUN

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

BIÈRE

König Pilsener 19	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 19	0,3l	4,00 €
(grün/rot)		
Guinness 19	0,33 l Fl.	4,50 €

CIDRE

French Cider brut	7,50 €
L' Authentique	

HOMEMADE TEE / THE

Eistee 0,3 l	3,90€
--------------	-------

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 €
Milchschokolade 8,9,15	4,00 €
Tee 17,19,21	3,50 €

BIO TEE / THE A PARTER DE EILLES 0,30 l

Bio Kamillenblütentee	3,50 €
Bio Vervenia	3,50 €
Bio Baroness Grey Tea	3,50 €
Bio China Jasmin Blatt	3,50 €
Bio Darjeeling Imperial	3,50 €
Bio Rooibos Pur	3,50 €
Bio Früchte Natur	3,50 €
Bio English Breakfast Tea	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)	5cl	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 €

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.