



# *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](http://www.ganymed-brasserie.de); [reservierung@ganymed-brasserie.de](mailto:reservierung@ganymed-brasserie.de)  
täglich von 12 bis 24 Uhr



# Inhaltsverzeichnis

VORSPEISEN	3
Hors d'œuvres	
HAUPTGÄNGE	4
Plats principaux	
MIT FLEISCH	4
A la viande	
MIT FISCH & HUMMER	4
Poissons & homard	
FRANZÖSISCHE KLASSIKER FÜR 2 PERSONEN	5
Cuisine française	
MEERESFRÜCHTEPLATTEN FÜR 2-10 PERSONEN	5
Plateaux de crustacés	
3-GANG MENÜS	6
Menu à trois plats	
GETRÄNKE	7
Boissons	
CHAMPAGNE	7
CRÉMANT	8
OFFENE WEINE	8
FRANKREICH WEISSWEIN	9
FRANKREICH ROSÉWEIN	9
FRANKREICH ROTWEIN	10
GRAND CRU CLASSÉS	11
DEUTSCHLAND FLASCHENWEINE WEISS & ROT	12
HALBE, MAGNUM & JEROBOAM FLASCHEN	14
APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI	15
DIGESTIVE	16
DESSERTS	17
Les desserts	

**Alle Preise in Euro inklusive MWST.**



## Vorspeisen

### Huîtres & crustaces

#### AUSTERN & KRUSTENTIERE

AUSTERN «FINE DE CLAIRE» 5,25	3 Stück	12,00
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten	6 Stück	24,00
ROSA CREVETTEN	6 Stück	13,00
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce 1,5,15,23	12 Stück	24,00
GARNELEN	4 Stück	13,00
geschält, gebraten in Weißwein-Pernod Sauce, Cherrytomaten	8 Stück	24,00

### Spécialités françaises

#### FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

ZWIEBELSUPPE	8,90
mit geröstetem Baguette, Comté 1,2,3,4,5,8,15,19	
6 BURGUNDERSCHNECKEN	11,50
Petersilien-Knoblauchbutter 8,25	
FISCHSUPPE «MARSEILLE»	12,00
Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23	
ZIEGENFRISCHKÄSE	13,00
im Briqueteig gebacken, mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24	
LACHSTATAR	14,50
mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip 1,7,8,16,21	
HUMMERSÜPPCHEN MIT GARNELE 1,5,8,18,23	15,00
NIZZA-SALAT	17,50
mit Thunfisch-Rillette, Anchovis, grünen Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei 6,8,15,20,21	
TERRINE VON DER ENTENLEBER	22,00
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche 1,5,8,15	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	24,00
mit Selleriepüree, Apfeliciderchutney und Pinienkernen 5,8,11,18,25	
PULPO	26,00
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl 5,8,11,18,24,25	
RIESENGARNELEN – BLACK TIGER	28,00
3 geröstete Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit würziger Aioli 1,2,5,8,15,18,19,23,25	

TATAR VOM RIND (150g)	18,50
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb 5,8,15,21,24	
+ Pommes Pont-Neuf oder Salat	+4,00



## Hauptgänge

### A la viande

#### MIT FLEISCH

<b>COQ AU VIN</b>	19,00
KIKOK – Hähnchenschenkel in Burgundersauce mit Austernseitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree 1,5,8,14,18,19,24	
<b>FILETS DE PORC DUROC</b> 8,5,18,19,20	20,00
Schweinfiletmedaillons vom Schwein aus der Region mit Pastinaken-Mousseline, Portwein Schalotten, Thymian Jus	
<b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b> 1,5,8,18,19	23,00
mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	
<b>ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST</b> 1,5,8,18,19	24,00
Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen	
<b>STEAK FRITES (200G)</b> 5,8,18,19,20,24	26,00
mit handgeschnittenen Pommes	
+ Café de Paris Butter	+ 4,00
+ Pommery Senf Sauce	+ 4,50
<b>ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE</b>	27,00
auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus 1,5,8,18,19	
<b>ENTRECÔTE (200 G)</b> 5,8,18,19,20,24	32,00
vom Lavasteingrill mit Ratatouille und handgeschnittenen Pommes	
+ Café de Paris Butter	+ 4,00
+ Pommery Senf Sauce	+ 4,50
<b>RINDERFILET</b> 5,8,18,19,20,2	200g 38,00
mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree	
+ Sauce Bernaise	+ 4,50
+ Pommery-Senf-Sauce	+ 4,50

### Poissons & homard

#### MIT FISCH & HUMMER

<b>TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN</b> 1,5,8,15,19,23	17,50
in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce	
<b>GEBRATENER ZANDER</b> 8,18,19,21	19,50
auf sautierten Gurken und Chorizo-Risotto	
<b>ROTBARSCHFILET</b> 18,19,8,21, 5	23,00
auf Artischocken-Risotto und confierte Vanille Cherry-Tomaten, Beurre Blanc	
<b>GEBRATENES LACHSFORELLENFILET</b> 1,5,8,18,19,21	28,00
auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc	
<b>LOINFILETS VOM KABELJAU</b> 1,5,8,15,16,17,18,19,21	32,00
auf sautierten Seitlingen, Babyspinat und getrüffelter Kartoffel-Mousseline	
<b>GEGRILLTER HUMMER</b> 1,5,8,15,18,19,23	halber Hummer 37,50
mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque	
	ganzer Hummer 75,00



## Französische Klassiker

### AB 2 PERSONEN – PREISE PRO PERSON

#### Hors d'œuvre

**VORSPEISEN VARIATION FÜR 2-10 PERSONEN** 22,50

Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine,  
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Oktopus, Oliven,  
gegrilltes Gemüse 1,7,8,16,19,21,23

#### Bouillabaisse française

**BOUILLABAISSE FÜR 2-10 PERSONEN** 28,00

Traditionell französische Fischsuppe mit Sanfran, Zander, Lachs,  
Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille und Croûtons 18,19,21,23,5

#### Châteaubriand de bœuf

**CHÂTEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN** 39,00

Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets.  
Serviert mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln,  
Kartoffelgratin, Sauce Bernaise 5,8,18,19,20

**OKTOPUS FÜR 2 PERSONEN** 5,8,11,18,25 35,00

Gegrillter Oktopus mit Ratatouille und Grenaille-Kartoffeln

## Meeresfrüchteplatten

#### Hors d'œuvre

**VORSPEISEN PLATTEN FÜR 2 PERSONEN**

«CLASSIQUE» 2,8,16,17,18,19,21,23,25 45,00

4 Austern «Fine de Claire», 6 Garnelen, 6 Rosa Crevetten, mit Zitrone und  
Himbeeressig mit Schalotten

«ROYAL» 2,8,16,17,18,19,21,23,25 150,00

1 Hummer, 4 Austern «Fine de Claire», 6 Rosa Crevetten, 6 Garnelen,  
2 Black Tiger, 2 Jakobsmuscheln, Gegrillter Oktopus, Lachstatar, Zitrone,  
Paprika-Sellerie-Vinaigrette, Gurken-Gin-Vinaigrette

#### Plat principal

**HAUPTSPEISEN PLATTE FÜR 2 PERSONEN**

«LA MER» 1,2,5,8,15,18,19,23,25 80,00

Halber Hummer gegrillt, 2 gebratene Jakobsmuscheln, 4 gegrillte Garnelen,  
2 geröstete Riesengarnelen - Black Tiger, serviert mit Ratatouille,  
Rouille, Cocktailsauce und Rosmarinkartoffeln

- mit ganzem Hummer +40,00



## 3-Gang Menüs

### «BERLIN»

34,50

Entrées au choix

#### VORSPEISEN

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

#### HAUPTGÄNGE

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

Gebratener Zander auf sautierten Gurken und Chorizo-Risotto 8,18,19,21

Desserts au choix

#### DESSERTS

Crème Brûlée mit Bourbonvanille 8,15

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

Menu du jour

#### TAGESMENÜ «GANYMED»

49,00

3-Gang Gourmet Menü des Tages

+ mit passender Weinbegleitung

+19,50

### «PARIS»

65,00

Entrées au choix

#### VORSPEISEN

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

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

Plats au choix

#### HAUPTGÄNGE

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

Rinderfilet (200g) mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree 5,8,18,19,20,2

Desserts au choix

#### DESSERTS

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

Auswahl von 3 französischen Käsesorten 8



## Champagne

### GLAS – 0,1 L

Pommery Brut Royal 16,00

### FLASCHE – 0,75 L

#### BOURGOGNE

Pommery Brut Royal 95,00

Pommery Brut Rosé 120,00

#### TAITTINGER

Brut Reserve 100,00

#### VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 105,00

Ponsardin Rosé 130,00

Ponsardin La Grande Dame (Vintage, 2004) 300,00

#### PERRIER JOUET

Grand brut 110,00

#### MOËT & CHANDON

Brut Imperial 120,00

ICE Imperial 125,00

Dom Perignon blanc (Vintage, 2009) 350,00

#### BOLLINGER

Special Cuvée Brut 120,00

Rosé 165,00

#### LOUIS ROEDERER

Brut Premier 120,00

#### LAURENT PERRIER

La Cuvée Brut 130,00

#### RUINART, REIMS

Blanc de Blanc 165,00

Rosé Brut 180,00



## Crémant

### Verre

#### GLAS – 0,1 L

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC | Patriarche père et fils 8,50

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ | Patriarche père et fils 9,00

### Bouteille

#### FLASCHE – 0,75 L

CRÉMANT DE LOIRE BRUT | Bouvet Ladubay, «Blanc de Blancs» Sélection 59,00

CRÉMANT DE LOIRE BRUT | «Rosés» Sélection | Bouvet Ladubay 59,00

## Offene Weine

### Je 0,15 L

### Vin blanc

#### WEISSWEIN

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 | *organic wine* 9,00

### Vin rosé

#### ROSÉWEIN

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Heritage Rosé 6,00

LANGUEDOC – HECHT & BANNIER | Syrah | *organic wine* 8,00

### Vin rouge

#### ROTWEIN

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





## Weißwein

Flasche 0,75 L

### BOURGOGNE

**Patriarche Père et Fils** 28,00  
2020 Chardonnay

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

**Vignerons des Terres Secrètes** 71,00  
2020 Pouilly Fuissé  
«Les Sentinelles»: Chardonnay

**Samuel Billaud** 72,00  
2020 Chablis  
«Les Grands Terroirs»:  
Chardonnay

**Maison Louis Latour** 99,00  
2017 Mersault 1<sup>e</sup> Cru:  
Chardonnay

**Domaine Michel Niellon** 105,00  
2019 Chassagne Montrachet:  
Chardonnay

### BORDEAUX

**Chateau Nicot** 35,00  
2019 Entre-Deux-Mers  
Sauvignon / Semillon

**Chateau Le Grand Verdus** 39,00  
2018 Sauvignon / Sémillon

**Chateau Ferrande** 58,00  
2019 Graves Sauvignon Blanc /  
Sémillon

### LOIRE

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

**Cave de Pouilly sur Loire** 56,00  
2020 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

### CÔTES DU RHÔNE

**Familie Perrin** 42,00  
2019 Côtes du Rhône Réserve:  
Rousanne / Viognier / Grenache  
blanc

**Familie Perrin** 48,00  
2018 Rhône biologique:  
Grenache blanc / Viognier

**Domaine Saint Cosme** 55,00  
2017/18 Côtes du Rhône Blanc:  
Rousanne / Viognier / Picpoul

### LANGUEDOC

**La Forge Estate** 45,00  
2019/20 Chardonnay barrique

## Roséwein

Flasche 0,75 L

**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  
2020 Tavel Rosé: Grenache /  
Syrah / Cinsault

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

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

*Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.*



# Rotwein

Flasche 0,75 L

## BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 28,00  
2020 Cabernet Sauvignon

Domaine Fabien Coche 62,00  
2019 Pinot Noir

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

## COTES DU RHÔNE

Familie Perrin 42,00  
2020 Cote du Rhône Réserve:  
Grenache / Syrah

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

Rhonéa 49,00  
2019 Gigondas  
«Le pas de Montmirail»:  
Grenache / Syrah / Mourvèdre

E. Guigal D'Ampuis 75,00  
2018 Gigondas: Grenache,  
Syrah, Mourvèdre

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

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

## BEAUJOLAIS

Vignerons des Pierres Dorées 39,00  
2020 «La Rose Pourpre»  
Beaujolais, Gamay

## SUD OUEST

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

## LANGUEDOC

Maison Schröder & Schyler 32,00  
2019 Merlot

Hecht & Bannier 40,00  
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  
2018 Cru Bourgeois: Cabernet /  
Merlot / Petit Verdot

Château Fourcas Hosten 85,00  
2015 Cru Bourgeois Supérieur:  
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

Château Montlabert 85,00  
2016 «Grand Cru»: Merlot /  
Cabernet Franc

*Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.*



## 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 3<sup>e</sup> Château Kirwan 75,00  
2017 «Charmes de Kirwan»  
Cru Classé: Merlot / Cabernet  
Sauvignon / Cabernet Franc

Margaux Château A'Angludet 120,00  
2005 Cru Bourgeois: Cabernet  
Sauvignon / Petit Verdot / Merlot

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

## PAUILLAC

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

## Grand crus classés

Flasche 0,75 L

## SAINT ESTÈPHE

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

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

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

## MARGAUX

Château Cantenac Brown 180,00  
2015 3<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc

Château Kirwan 210,00  
2013 3<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Brane Cantenac 240,00  
2015 2<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc

Château Lascombes 280,00  
1988 2<sup>ème</sup> Cru Classé: Cabernet  
Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

Chateau Malartic Lagraviere 250,00  
1988 1<sup>er</sup> Cru Classé: Cabernet  
Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

## SAINT EMILION

Chateau Larcis Ducasse 210,00  
2011 1<sup>er</sup> Cru Classé: Merlot /  
Cabernet Franc

Chateau Troplong Mondot 240,00  
1997 1<sup>er</sup> Cru Classé: Merlot /  
Cabernet Franc / Cabernet  
Sauvignon

## SAINT-JULIEN

Chateau Branaire Ducru 240,00  
2004 4<sup>ème</sup> Cru Classé: Cabernet  
Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/  
Cabernet Franc

*Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.*



## Grand crus classés

Flasche 0,75 L

### PAUILLAC

**Château Haut Batailley** 160,00  
2017 5ème Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc

**Château Batailley** 210,00  
2018 4ème Cru Classé: Cabernet  
Sauvignon/Merlot/Petit Verdot

**Château Pontet Canet** 240,00  
2003 5ème Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc

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

## Deutsche Weine

Flasche 0,75 L

### WEISSWEIN

**PFALZ – Stefan Meyer** 39,00  
2020 Chardonnay / Weißer  
Burgunder

**RHEINGAU – Georg Breuer** 42,00  
2020 «GB Sauvage»: Riesling aus  
ökologisch-biologischem Anbau

**BADEN – Franz Keller** 44,00  
2020 Grauburgunder vom Löss  
trocken: Grauburgunder

**MOSEL - Van Volxem** 46,00  
2020 Schiefer-Riesling: Riesling

**RHEINGAU - Schloss Vollrads** 49,00  
2020 Riesling Feinherb: Riesling

**PFALZ - Markus Schneider** 52,00  
2020 Sauvignon blanc «Kaitui»  
trocken: Sauvignon

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

**RHEINGAU - ROBERT WEIL** 59,00  
2019/20 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

*Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.*



Demi-bouteilles

**HALBE FLASCHEN – 0,375 L**

**WEISSWEIN**

**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

**ROTWEIN**

**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

Bouteilles grand format

**GROSSE FLASCHEN**

**MAGNUM – 1,5 L**

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

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

**Margaux 3éme -  
Château Kirwan** 299,00  
«3. Grand Cru Classé»:  
Merlot / Cabernet Sauvignon /  
Cabernet Franc, 2009

**JÉROBOAM – 3,0 L**

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

Vin doux

**DESSERTWEIN**

**Château Jany** 0,1l 7,50

**Maison Schröder &  
Schöler: Semillon** 0,75l 45,00

*Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.*



## Apéritif, Bier & Alkoholfreies

### APÉRITIF

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

### BOISSONS MIXTES (4 CL)

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

### BIÈRE

König Pilsener	0,2 l	2,60
König Pilsener <sup>19</sup>	0,4 l	5,20
Radeberger Pilsner <sup>19</sup>	0,2 l	2,60
Radeberger Pilsner <sup>19</sup>	0,4 l	5,20
König Pilsener alk.-frei	0,33 l Fl.	4,00
Maisel's Weiße, Hefe <sup>19</sup>	0,4 l	5,20
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	6,00
Berliner Weisse <sup>19</sup> grün / rot	0,3 l	4,00
Guinness <sup>19</sup>	0,33 l Fl.	4,50

### CIDRE

French Cider brut	7,50
L' Authentique	

### BOISSONS CHAUDES

Espresso <sup>9</sup>	2,50
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,20
Cappuccino <sup>9</sup>	3,80
Café au lait <sup>9</sup>	4,50
Café Latte <sup>9</sup>	4,50
Bio Schokolade <sup>8,9,15</sup>	4,50
Tee <sup>17,19,21</sup>	4,00

### 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 <sup>1,9,28,32</sup>	0,2 l Fl.	3,50
Coca Cola light <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0,2 l Fl.	3,50
Thomas Henry		
Bitter Lemon <sup>10,29,30</sup>	0,2 l Fl.	3,50
Thomas Henry		
Tonic Water <sup>10,28,29</sup>	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 (2 CL)

Grappa Vuisinar, Nonino	5,50
Grappa Tignanello	7,50
Grappa Ornelleia	8,50

### AQUAVIT (2 CL)

Linie Aquavit	5,00
Aalborg Jubiläums-Akvavit	4,50

### EAUX DE VIE DE FRUITS (2 CL)

Pascall	4,00
Williams, Mirabelle, Prune (Pflaume)	
Chateau du Breuil Calvados	6,50
Chateau du Breuil 8 Ans d'Age	8,00
Chateau du Breuil 15 Ans d'Age	10,00

### BITTER (4 CL)

Averna	6,50
Ramazzotti	6,50
Fernet Branca	7,00
Jägermeister	6,00

### PORT/SHERRY (5 CL)

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

### LIKÖRE (4 CL)

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

### ARMAGNAC (2 CL)

Cles de Duacs V.S.O.P.	5,50
------------------------	------

### WHISKY (4 CL)

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

### COGNAC (2 CL)

Courvoisier V.S.O.P.	6,50
Rémy Martin X.O.	19,50

### RUM (4 CL)

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

### VODKA (4 CL)

Absolut Vodka	8,50
Grey Goose	12,00
Belvedere Vodka	12,00

### ANISÉES (4 CL)

Ricard	6,50
Pastis 51	7,50
Henry Bardouin	8,50

### VERMOUTH (2 CL)

Belsazar dry	5,00
Belsazar red	6,00
Belsazar white	6,00

### GIN (4 CL)

Bombay Sapphire	8,50
Citadelle Gin	10,50
Saffron Gin Boudier	10,50
Hendrick`s Gin	14,50



## Desserts

CRÉME BRÛLÉE  
mit Bourbonvanille, am Tisch karamelisiert 8,90

MOUSSE AU CHOCOLAT  
braunes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren 9,50

DESSERT DU JOUR  
Dessert jeden Tag anders – sprechen Sie uns an

A partager

AB ZWEI PERSONEN – PREISE PRO PERSON

CRÊPES SUZETTE  
mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanille 15,00

KÄSE  
Auswahl von fünf französischen Käsesorten 18,00

Vin doux

DESSERTWEIN

SAUTERNES – Château Jany	0.1 L	7,50
Maison Schröder & Schöler: 2020 Semillon	0.75 L Fl.	45,00

**Alle Preise in Euro inklusive MWST.**

### ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

- |                           |                   |                   |                           |
|---------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|
| 1. Farbstoff              | 11. Gewachst      | 21. Fisch         | 31. Konservierungsstoffe  |
| 2. Konservierungsstoffe   | 12. Taurin        | 22. Erdnüsse      | 32. Säuerungsmittel       |
| 3. Antioxidationsmittel   | 13. Aspartam      | 23. Krustentiere  | Phosphorsäure             |
| 4. Geschmacksverstärker   | 14. Süßungsmittel | 24. Nüsse         | 33. Johannisbrot-kernmehl |
| 5. Schwefeldioxid/Sulfite | 15. Eier          | 25. Weichtiere    | 34. Gelatine              |
| 6. Schwärzungsmittel      | 16. Sesam         | 26. Lupinen       | 35. Erdnüsse              |
| 7. Phosphat               | 17. Soja          | 27. Pektin        | 36. Phenylalaninquelle    |
| 8. Laktose                | 18. Sellerie      | 28. Aromastoffe   |                           |
| 9. Koffein                | 19. Gluten        | 29. Zitronensäure |                           |
| 10. Chinin                | 20. Senf          | 30. Ascorbinsäure |                           |

Hinweis: Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.