



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	3
Petit-déjeuner	
VORSPEISEN	5
Hors d'œuvres	
HAUPTGÄNGE	6
Plats principaux	
MIT FLEISCH	6
A la viande	
MIT FISCH & HUMMER	6
Poissons & homard	
DESSERTS	6
Les desserts	
GETRÄNKE	8
Boissons	
CHAMPAGNE	8
CRÉMANT	9
OFFENE WEINE	9
FRANKREICH WEISSWEIN	10
FRANKREICH ROSÉWEIN	10
FRANKREICH ROTWEIN	11
GRAND CRU CLASSÉS	12
DEUTSCHLAND FLASCHENWEINE WEISS & ROT	13
HALBE, MAGNUM & JEROBOAM FLASCHEN	14
APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI	15
DIGESTIVE	16

Alle Preise in Euro inklusive MWST.



Frühstück

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 Tatar, 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

A partager

FRÜHSTÜCK AB 2 PERSONEN

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	<i>PRO PERSON</i> 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	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	18,50

Apéritif

APERITIF

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



Petit-déjeuner au champagne

CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK FÜR 2

159,00

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

Plats aux œufs

EIERSPEISEN

ŒUF NATURE 15,19,8,31

5,50

Omelett, 2 Bio-Eier

+ Tomate, Zwiebel, Kräuter +2,00

ŒUF FRIT 20,31,8,15,19,16

7,00

2 Spiegeleier (Bio), Toast, Butter

+ Bacon, Cassoulet +5,00

ŒUF CREVETTES 31,8,15,31,19,23

8,50

2 Rühreier (Bio), Garnelen, Toast, Butter

Supplémentaire

EXTRAS

Frischgepresster Orangensaft 0,1 L

4,00

Kräuterquark

4,50

Frischer Obstsalat

6,50

Joghurt mit frischen Früchten

7,50

Crêpes

TÄGLICH BIS 16:00 UHR

CRÊPE POMME 15,8,19,29,31

6,50

Kandierte Äpfel, Sahne

CRÊPE BANANE 15,8,19,29,31,35,24

7,00

Valrhona-Schokoladensauce, Banane, Mandelsplitter, Sahne

CRÊPE FRUITS 15,8,19,29,31

6,50

frisches Obst, Sahne

CRÊPE ROTHSCHILD 15,8,19,29,31

7,50

Joghurteis, heiße Himbeeren, Sahne

CRÊPE FRAISE (Saisonal) 15,8,19,29,31

7,50

Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne



Tageskarte

TÄGLICH BIS 17:00 UHR

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 VORSPEISEN

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-Rillettes, 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 Gegrillter Oktopus mit Olivenöl 5,8,11,18,24,25	26,00
RISENGARNELEN – 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



A la viande

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

COQ AU VIN	19,00	
KIKOK – Hähnchenschenkel in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree 1,5,8,14,18,19,24		
FILETS DE PORC DUROC 8,5,18,19,20	20,00	
Schweinfiletmedaillons vom Schwein aus der Region mit Pastinaken-Mousseline, Portwein Schalotten, Thymian Jus		
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 1,5,8,18,19	23,00	
mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren		
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19	24,00	
Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen		
STEAK FRITES (200G) 5,8,18,19,20,24	26,00	
mit handgeschnittenen Pommes		
+ Café de Paris Butter	+ 4,00	
+ Pommery Senf Sauce	+ 4,50	
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE	27,00	
auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus 1,5,8,18,19		
ENTRECÔTE (200 G) 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	
RINDERFILET 5,8,18,19,20,2	200g 38,00	
mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree		300g 49,00
+ Sauce Bernaise	+ 4,50	
+ Pommery-Senf-Sauce	+ 4,50	

Poissons & homard

HAUPTGÄNGE MIT FISCH & HUMMER

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



Desserts

CRÉME BRÛLÉE 8,90
mit Bourbonvanille, am Tisch karamelisiert

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

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

A partager

AB ZWEI PERSONEN – PREISE PRO PERSON

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

KÄSE 18,00
Auswahl von fünf französischen Käsesorten

Vin doux

DESSERTWEIN

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

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.



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^e 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

Jahrgangangaben 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° 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»
5ème Cru Classé: Cabernet
Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

Grand crus classés

Flasche 0,75 L

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

MARGAUX

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

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

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

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

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

SAINT EMILION

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

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

SAINT-JULIEN

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

Jahrgangsangaben 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 Pontet Canet 240,00 2003 5ème Cru Classé: Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc
Château Batailley 210,00 2018 4ème Cru Classé: Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot	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	MOSEL – D. Eifel 55,00 2017 Riesling trocken «Alte Reben»: Riesling
RHEINGAU – Georg Breuer 42,00 2020 «GB Sauvage»: Riesling aus ökologisch-biologischem Anbau	RHEINGAU - ROBERT WEIL 59,00 2019/20 Riesling trocken: Riesling
BADEN – Franz Keller 44,00 2020 Grauburgunder vom Löss trocken: Grauburgunder	ROTWEIN
MOSEL - Van Volxem 46,00 2020 Schiefer-Riesling: Riesling	Pfalz – Markus Schneider 45,00 2019 Rotweincuvée «Ursprung» trocken
RHEINGAU - Schloss Vollrads 49,00 2020 Riesling Feinherb: Riesling	Pfalz – Knipser 49,00 2017 Cuvée Gaudenz trocken: Cabernet / Dornfelder
PFALZ - Markus Schneider 52,00 2020 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken: Sauvignon	Ahr – Meyer-Näkel 55,00 2017 Us de la Meng

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	



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 42,00
Grand Cru
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 3ème - 299,00
Château Kirwan
«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 &
Schyler: Semillon 0,75l 45,00

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Aperitif, Bier & Alkoholfreies

APÉRITIV

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

BOISSONS MIXTES (4 CL)

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 alk.-frei	0,33 l Fl.	4,00
Maisel's Weiße, Hefe ¹⁹	0,4 l	5,20
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	6,00
Berliner Weisse ¹⁹ grün / rot	0,3l	4,00
Guinness ¹⁹	0,33 l Fl.	4,50

CIDRE

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso ⁹	2,50
Tasse Kaffee ⁹	3,20
Cappuccino ⁹	3,80
Café au lait ⁹	4,50
Café Latte ⁹	4,50
Bio Schokolade ^{8,9,15}	4,50
Tee ^{17,19,21}	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 ^{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 (2 CL)		Cles de Ducs V.S.O.P.	5,50
Grappa Vuisinar, Nonino	5,50	WHISKY (4 CL)	
Grappa Tignanello	7,50	Jack Daniels	8,00
Grappa Ornelleia	8,50	Jameson	7,50
AQUAVIT (2 CL)		Chivas Regal 12 Jahre	9,00
Linie Aquavit	5,00	Johnnie Walker Black Label	9,50
Aalborg Jubiläums-Akvavit	4,50	Talisker 10 Jahre	12,00
		The Glenlivet 15 Jahre**	14,50
		Oban 14 Jahre	16,50
EAUX DE VIE DE FRUITS (2 CL)		COGNAC (2 CL)	
Pascal	4,00	Courvoisier V.S.O.P.	6,50
Williams, Mirabelle, Prune (Pflaume)		Rémy Martin X.O.	19,50
Chateau du Breuil Calvados	6,50	RUM (4 CL)	
Chateau du Breuil	8,00	Havana Club Añejo 3 Años	8,50
8 Ans d'Age		Havana Club Añejo 7 Años	10,50
Chateau du Breuil	10,00	Ron Zacapa Centenario 23	16,00
15 Ans d'Age		VODKA (4 CL)	
BITTER (4 CL)		Absolut Vodka	8,50
Averna	6,50	Grey Goose	12,00
Ramazotti	6,50	Belvedere Vodka	12,00
Fernet Branca	7,00	ANISÉES (4 CL)	
Jägermeister	6,00	Ricard	6,50
PORT/SHERRY (5 CL)		Pastis 51	7,50
Sandemann Port red/white	6,50	Henry Bardouin	8,50
Sandemann Sherry	5,50	VERMOUTH (2 CL)	
Fino/Medium		Belsazar dry	5,00
Taylors 20 Years old Port	15,00	Belsazar red	6,00
		Belsazar white	6,00
LIKÖRE (4 CL)		GIN (4 CL)	
Baileys Irish Cream	6,50	Bombay Sapphire	8,50
Di Saronno Amaretto	5,50	Citadelle Gin	10,50
Rinquinquin	5,50	Saffron Gin Boudier	10,50
Chartreuse verte	9,50	Hendrick's Gin	14,50
Cointreau	5,50		
Grand Marnier Cd. Rouge	8,50		
Dom Benedictine	8,50		
ARMAGNAC (2 CL)			