



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 10 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 FLASCHEN | 12 |
| APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI | 13 |
| DIGESTIVE | 14 |
| DESSERTS | 15 |
| 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, Tomaten-Sugo | 8 Stück | 24,00 |

Spécialités françaises

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

| | |
|---|-------|
| ZWIEBELSUPPE | 9,50 |
| mit geröstetem Baguette, Comté 1,2,3,4,5,8,15,19 | |
| 6 BURGUNDERSCHNECKEN | 12,50 |
| Petersilien-Knoblauchbutter 8,25 | |
| FISCHSUPPE «MARSEILLE» | 12,50 |
| Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23 | |
| ZIEGENFRISCHKÄSE | 13,50 |
| 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 | 15,50 |
| 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, Apfelsiderchutney und Pinienkernen 5,8,11,18,25 | |
| PULPO | 26,00 |
| Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Kräuterbaguette 5,8,11,18,24,25 | |
| RIESENGARNELEN – BLACK TIGER | 28,00 |
| 3 geröstete Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit würziger Aioli und Kräuterbaguette 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 | +4,50 / +5,50 |



Hauptgänge

A la viande

MIT FLEISCH

| | |
|--|------------|
| COQ AU VIN | 19,50 |
| 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 | 22,00 |
| Schweinfiletmedaillons aus der Region mit Pastinaken-Mousseline, Portwein Schalotten, Thymian Jus | |
| GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 1,5,8,18,19 | 25,00 |
| mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren | |
| ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19 | 26,00 |
| Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen | |
| STEAK FRITES (200G) 5,8,18,19,20,24 | 28,00 |
| mit handgeschnittenen Pommes, Café de Paris Butter | |
| ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 1,5,8,18,19 | 29,00 |
| auf Cassoulet «Castelnaudary», grüne Bohnen und Thymianjus | |
| ENTRECÔTE (250 G) 5,8,18,19,20,24 | 36,00 |
| vom Lavasteingrill mit Pommery Senf Sauce und handgeschnittenen Pommes | |
| RINDERFILET 5,8,18,19,20,2 | 200g 39,00 |
| mit grünen Bohnen, Ofenzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise | 300g 52,00 |

Poissons & homard

MIT FISCH & HUMMER

| | |
|--|---------------------|
| TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN 1,5,8,15,19,23 | 19,50 |
| in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce | |
| GEBRATENER ZANDER 8,18,19,21 | 22,00 |
| auf sautierten Gurken und Chorizo-Risotto | |
| ROTBARSCHFILET 18,19,8,21, 5 | 25,00 |
| auf Oktopus-Risotto und confierte Vanille Cherry-Tomaten, Beurre Blanc | |
| GEBRATENES LACHSFORELLENFILET 1,5,8,18,19,21 | 29,00 |
| auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc | |
| LOINFILETS VOM KABELJAU 1,5,8,15,16,17,18,19,21 | 32,00 |
| mit Kartoffelkruste, glasiertem Pak Choi und Krustentierragout | |
| GEGRILLTER HUMMER 1,5,8,15,18,19,23 | halber Hummer 42,00 |
| mit Pommes, Cocktailsauce und Trüffelmayonnaise | ganzer Hummer 80,00 |



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, Ofenzwiebeln,
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise 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»

36,00

Entrées au choix

VORSPEISEN

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

Ziegenfrischkäse, im Briqueiteig 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 Pommes, Cocktailsauce und Trüffelmayonnaise 1,5,8,15,18,19,23

Rinderfilet (200g) mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise 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 18,00

FLASCHE – 0,75 L

POMMERY

Brut Royal 99,00

Brut Rosé 110,00

TAITTINGER

Brut Reserve 100,00

VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 120,00

Ponsardin Rosé 140,00

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

PERRIER JOUET

Grand brut 120,00

MOËT & CHANDON

Brut Imperial 120,00

ICE Imperial 140,00

ICE Imperial Rosé 160,00

Dom Perignon blanc (Vintage, 2009) 350,00

BOLLINGER

Special Cuvée Brut 120,00

Rosé 180,00

LOUIS ROEDERER

Brut Premier 120,00

LAURENT PERRIER

La Cuvée Brut 130,00

RUINART, REIMS

Blanc de Blanc 180,00

Rosé Brut 190,00



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» 6,50

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Chardonnay 7,00

RHONE – FAMILIE PERRIN | Luberon Blanc: Grenache blanc 8,00

LOIRE – LA PERRIERE | Sauvignon 8,50

LANGUEDOC – HECHT & BANNIER | Picpoul | *organic wine* 9,00

Vin rosé

ROSÉWEIN

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Heritage Rosé 6,50

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 7,50

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 30,00

2021 Chardonnay

Domaine Pattes Loup 49,00

2018 Bio Chardonnay

Thomas Pico

La Chablisienne 59,00

2018 Chablis «la Sereine»:

Chardonnay

Vignerons des Terres Secrètes 69,00

2020 Pouilly Fuissé

«Les Sentinelles»: Chardonnay

Samuel Billaud 85,00

2021 Chablis

«Les Grands Terroirs»:

Chardonnay

Maison Louis Latour 119,00

2018 Mersault 1^e Cru:

Chardonnay

Domaine Michel Niellon 149,00

2019 Chassagne Montrachet:

Chardonnay

BORDEAUX

Chateau Nicot 35,00

2021 Entre-Deux-Mers

Sauvignon / Semillon

Chateau Le Grand Verdus 42,00

2021 Sauvignon / Sémillon

Chateau Ferrande 58,00

2019 Graves Sauvignon Blanc /

Sémillon

LOIRE

Domaine de Roger Neveau 59,00

2021 Sancerre «Clos des Bouffants»:

Sauvignon Blanc

Cave de Pouilly sur Loire 59,00

2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»:

Sauvignon Blanc

Domaine Jonathan FABIOT 75,00

2020 Pouilly Fumé: Sauvignon

Domaine Gerard Boulay 79,00

2021 Sancerre «Chavignol»:

Sauvignon Blanc

CÔTES DU RHÔNE

Familie Perrin 42,00

2021 Côtes du Rhône Réserve:

Rousanne / Viognier / Grenache
blanc

Familie Perrin 48,00

2021 Rhône biologique:

Grenache blanc / Viognier

Domaine Saint Cosme 55,00

2020/21 Côtes du Rhône Blanc:

Rousanne / Viognier / Picpoul

LANGUEDOC

La Forge Estate 45,00

2021 Chardonnay barrique

Roséwein

Bourgogne 30,00

Patriarche Père et Fils

2020 Heritage Rosé

Languedoc – Hecht & Bannier 36,00

2020 Syrah: Syrah / Grenache

Provence – Hecht & Bannier 45,00

2021 Coteaux d'Aix-en-Provence:

Grenache / Cinsault

Rhône – E. Guigal D'Ampuis 55,00

2020 Tavel Rosé: Grenache /

Syrah / Cinsault

Loire 69,00

Domaine Gérard Boulay

2019 Sancerre Rosé: Pinot Noir

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Rotwein

Flasche 0,75 L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 30,00
2020 Cabernet Sauvignon

Domaine Fabien Coche 75,00
2020 Pinot Noir

Domaine Chantal Lescure 119,00
2017 Nuits Saint Georges:
Pinot Noir

COTES DU RHÔNE

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

Rhonéa 49,00
2020 Vacqueyras «Fontimple»:
Grenache Noir / Syrah / Cinsault

Rhonéa 55,00
2019 Gigondas
«Le pas de Montmirail»:
Grenache / Syrah / Mourvèdre

E. Guigal D'Ampuis 79,00
2019 Gigondas: Grenache,
Syrah, Mourvèdre

Domaine La Bastide 89,00
2019 Saint-Dominique
Châteauneuf-Du-Pape: Grenache
/ Syrah / Mourvèdre / Cinsault

Château de Beaucastel 169,00
2020 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 33,00
2019 Merlot

Hecht & Bannier 40,00
2020 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 89,00
2015 Cru Bourgeois Supérieur:
Cabernet Franc / Cabernet
Sauvignon / Merlot

GRAVES

Château de Respide 45,00
2017 Merlot / Cabernet
Sauvignon

Château Branon 189,00
2011 Cabernet Sauvignon
/ Merlot

SAINT ÉMILION

Château Lys de Bessede 49,00
2020 Merlot / Cabernet
Sauvignon

Château Grand Peyrou 69,00
2018 Grand Cru: Merlot /
Cabernet Franc Listrac

Château Montlabert 89,00
2018 «Grand Cru»: Merlot /
Cabernet Franc

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



POMEROL

Château de la Commanderie 75,00
2019 Merlot / Cabernet Franc

Château les Grands Sillons 78,00
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

Château Siaurac 95,00
2014 Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec

SAINT ESTÈPHE

Château Les Ormes de Pez 99,00
2014 Cru Bourgeois: Merlot / Cabernet Sauvignon

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

MARGAUX

Margaux 3^e Château Kirwan 89,00
2017 «Charmes de Kirwan»
Cru Classé: Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

Margaux Château d'Angludet 135,00
2018 Cru Bourgeois: Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Merlot

PAUILLAC

Château Grand Puy Lacoste 145,00
2015 «Lacoste-Borie»
5^{ème} Cru Classé: Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

Grand crus classés

Flasche 0,75 L

SAINT ESTÈPHE

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

Château Calon Segur 260,00
2001 3^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

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

MARGAUX

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

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

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

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

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

SAINT EMILION

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

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

SAINT-JULIEN

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



Grand crus classés

Flasche 0,75 L

PAUILLAC

Château Haut Batailley 210,00
2018 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Batailley 280,00
2000 5ème Cru Classé: Cabernet
Sauvignon/Merlot/Petit Verdot

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

Deutsche Weine

WEISSWEIN

PFALZ – Stefan Meyer 39,00
2021 Chardonnay / Weißer
Burgunder

RHEINGAU – Georg Breuer 42,00
2021 «GB Sauvage»: Riesling aus
ökologisch-biologischem Anbau

PFALZ – Lergenmüller 45,00
2018 Sauvignon blanc

BADEN – Franz Keller 46,00
2021 Grauburgunder vom Löss
trocken: Grauburgunder

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

RHEINGAU - Schloss Vollrads 49,00
2021 Riesling Feinherb: Riesling

PFALZ - Markus Schneider 52,00
2021 Sauvignon blanc «Kaitui»
trocken: Sauvignon

MOSEL – D. Eifel 59,00
2017 Riesling trocken
«Alte Reben»: Riesling

RHEINGAU – Robert Weil 59,00
2021 Riesling trocken: Riesling

ROTWEIN

Pfalz – Markus Schneider 45,00
2020 Rotweincuvée
«Ursprung» trocken

Pfalz – Knipser 49,00
2016 Cuvée Gaudenz trocken:
Cabernet / Dornfelder

Halbe Flaschen

Flasche 0,375 L

WEISSWEIN

Rhône – Familie Perrin 27,00
2021 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne, Viognier

Loire – La Perrière 42,00
2021 Sancerre blanc:
Sauvignon Blanc

Loire – Domaine Saget 45,00
2019 Pouilly Fumé: Sauvignon

ROTWEIN

Rhône – Familie Perrin 27,00
2020 Cote du Rhône Réserve:
Grenache, Syrah

Bordeaux – St. Emilion 42,00
Grand Cru
2020 Château Brun: Cabernet
Sauvignon, Merlot

Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Apéritif, Bier & Alkoholfreies

APÉRITIF

| | | |
|---------------------------------|-----|------|
| Lillet Blanc, Rouge | 5cl | 6,00 |
| Ricard | 4cl | 6,50 |
| Pastis 51 | 4cl | 7,50 |
| Henri Bardouin Pastis | 4cl | 8,50 |
| Aperol 1 | 4cl | 6,50 |
| Campari 1 | 4cl | 6,50 |
| Sandemann Port red, white | 5cl | 6,50 |
| Sandemann Sherry dry, medium | 5cl | 5,50 |

BOISSONS MIXTES (4 CL)

| | |
|---|-------|
| Aperol Spritz 1 / Lillet | 9,50 |
| Campari Orange/Soda/Tonic 8 | 9,50 |
| RinQuinQuin Spritz 5 | 9,50 |
| Hugo 1,5 | 9,50 |
| 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 |

DESSERTWEIN

| | | |
|---|--------|------|
| Château Jany | 0,05 l | 6,50 |
| Maison Schröder & Schyler: 2020 Semillon | | |

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 zero 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)

| | |
|-------------------------|------|
| 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 Ducs 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 karamellisiert | 8,90 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren | 9,50 |
| KÄSE Auswahl von fünf französischen Käsesorten | 18,00 |
| 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 |
|--|-------|

Vin doux

DESSERTWEIN

| | | |
|---|--------|------|
| SAUTERNES – Château Jany Maison Schröder & Schyler: 2020 Semillon | 0.05 L | 6,50 |
|---|--------|------|

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.



Köstliche Events

In der Ganymed Brasserie können Sie regelmäßig besondere Veranstaltungen erleben und gemütliche Abende mit Freunden oder der Familie verbringen. Wie wäre es z. B. mit einem romantischen Candle-Light-Dinner oder einem Weinseminar? Unsere Events eignen sich auch als außergewöhnliche Geschenkidee für Ihre Liebsten.

Candle-Light-Dinner

Dauer: 2-3 Stunden | ab 74,90 € für 2 Personen

Überraschen Sie eine besondere Person mit einem romantischen Essen bei Kerzenschein. Egal ob Sie Valentinstag, Ihren Hochzeitstag oder Ihr erstes Date feiern möchten, ein Candle-Light-Dinner im Ganymed ist für jedes verliebte Pärchen ein Highlight. Genießen Sie ein exklusives 3- oder 4-Gang-Menü am romantisch eingedeckten Tisch in unserer gehobenen, französischen Atmosphäre.

Champagnerfrühstück

Dauer: 2-3 Stunden | 159,00 € für 2 Personen

Genießen Sie ein exklusives Frühstück mit französischen Spezialitäten und Champagner in unserem französischen Restaurant in Berlin-Mitte. Sitzen Sie an der Sreeterrasse mit Blick auf's glitzernde Wasser oder im traditionsreichen Restaurant und lassen Sie die Seele über den Köstlichkeiten baumeln.

Weinseminar

Dauer: 2 Stunden | ab 49,90 € pro Person

Sie möchten Ihr Wissen über Wein vertiefen und erfahren, welcher Wein mit welchem Essen eine köstliche Kombination ergibt? Entdecken Sie die Welt des Weins mit all Ihren Sinnen und unter professioneller Anleitung. Testen Sie anhand von 6 Weinen wie Rebsorte, Anbau und Kellertechnik zusammenspielen.

Austernprobe

Dauer: 1,5 Stunden | ab 55,00 € pro Person

Die Auster ist aus den feinen Küchen dieser Welt nicht wegzudenken. Doch wie schmecken eigentlich die unterschiedlichen Arten? Was muss man bei der Zubereitung beachten? Welche Vinaigrettes passen am besten? Das und mehr erfahren Sie bei unserer Austernprobe vom Küchenchef persönlich.

**Alle Events und Gutscheine sind online buchbar unter
www.ganymed-brasserie.de/events**

