



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	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-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	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

COQ AU VIN	19,00
KIKOK – Hähnchenschenkel in Burgundersauce mit Austernseitlingen 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	
+ Sauce Bernaise	+ 4,50
+ Pommery-Senf-Sauce	+ 4,50

Poissons & homard

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, Babyspinat 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



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 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 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

POMMERY

Brut Royal 95,00

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» 6,00

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

Domaine Pattes Loup 49,00
2018 Bio Chardonnay
Thomas Pico

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

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

Samuel Billaud 79,00
2021 Chablis
«Les Grands Terroirs»:
Chardonnay

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

Domaine Michel Niellon 125,00
2019 Chassagne Montrachet:
Chardonnay

BORDEAUX

Chateau Nicot 35,00
2021 Entre-Deux-Mers
Sauvignon / Semillon

Chateau Le Grand Verdus 39,00
2021 Sauvignon / Sémillon

Chateau Ferrande 58,00
2019 Graves Sauvignon Blanc /
Sémillon

Roséwein

Bourgogne 28,00
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

LOIRE

Domaine de Roger Neveau 55,00
2021 Sancerre «Clos des Bouffants»:
Sauvignon Blanc

Cave de Pouilly sur Loire 59,00
2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»:
Sauvignon Blanc

Domaine Gerard Boulay 69,00
2021 Sancerre «Chavignol»:
Sauvignon Blanc

Domaine Jonathan FABIOT 75,00
2019 Pouilly Fumé: Sauvignon

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

Rhône – E. Guigal D'Ampuis 55,00
2020 Tavel Rosé: Grenache /
Syrah / Cinsault

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



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
2019 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

Château Branon 180,00
2011 Cabernet Sauvignon
/ Merlot

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^e 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^{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

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

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

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

Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



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

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

Deutsche Weine

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

PFALZ – Lergenmüller 45,00
2018 Sauvignon blanc

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

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

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	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		6,50
Sandemann Sherry		5,50
Fino/Medium		

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		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	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	0,3l	4,00
grün / rot		
Guinness 19	0,33 l	Fl. 4,50

CIDRE

French Cider brut		7,50
L' Authentique		

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)

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
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	0.1 L	7,50
Maison Schröder & Schyler: 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.