



Food and Drinks

« plats et boissons »

Evening menu from 17:00

French flair in the heart of Berlin
« Vive la France » at the Schiffbauerdamm
since 1894

GANYMED BRASSERIE Schiffbauerdamm 5, 10117 Berlin-Mitte
Tel. 030 - 28 59 90 46; www.ganymed-brasserie.de; reservierung@ganymed-brasserie.de
every day 12 am to 12 pm, weekends opening at 11 am



Contents

STARTERS	3
Hors d'œuvres	
MAIN DISHES	4
Plats principaux	
WITH MEAT	4
A la viande	
WITH FISH & LOBSTER	4
Poissons & homard	
FRENCH CLASSICS FOR TWO	5
Cuisine française	
SEAFOOD PLATTER FOR 2-10 PERSONS	5
Plateaux de crustacés	
3 COURS MENUS	6
Menu à trois plats	
DRINKS	7
Boissons	
CHAMPAGNE	7
CRÉMANT	8
WINE BY THE GLASS	8
FRENCH WHITE WINE	9
FRENCH ROSÉ WINE	9
FRENCH RED WINE	10
GRAND CRU CLASSÉS	11
GERMAN WHITE & RED WINE	12
HALF, MAGNUM & JEROBOAM BOTTLES	14
APÉRITIF, BEER, NON-ALCOHOLIC	15
DIGESTIVE	16
DESSERTS	17
Les desserts	

All prices in Euro including VAT.



Starters

Huîtres & crustaces

OYSTERS & SHELLFISH

OYSTERS «FINE DE CLAIRE»	3 Pcs	12,00
with lemon and raspberry vinegar with shallots 5,25	6 Pcs	24,00
PRAWNS	6 Pcs	13,00
unpeeled, blanched with rouille, cocktail sauce 1,5,15,23	12 Pcs	24,00
SHRIMPS	4 Pcs	13,00
peeled, fried in white wine Pernod sauce, cherry tomatoes	8 Pcs	24,00

Spécialités françaises

FRENCH SPECIALTIES

ONION SOUP	8,90
with roasted baguette and Comté cheese 1,2,3,4,5,8,15,19	
6 SNAILS FROM BURGUNDY	11,50
with parsley-and-garlic butter 8,25	
FISH SOUP «MARSEILLE»	12,00
with croûtons, rouille and cheese 1,5,8,15,18,19,21,23	
BATTERED GOAT CHEESE	13,00
with bell-pepper-and-rosemary chutney 8,19,24	
SALMON TARTARE	14,50
with Wasabi mayonnaise and bread chip 1,7,8,16,21	
LOBSTER SOUP WITH PRAWN 1,5,8,18,23	15,00
NIÇOISE SALAD	17,50
with tuna rillettes, anchovies, green beans, young potatoes and organic egg 6,8,15,20,21	
DUCK LIVER TERRINE	22,00
with passion fruit and roasted brioche 1,5,8,15	
FRIED SCALLOPS	24,00
with celery puree, apple cider chutney and pine nuts 5,8,11,18,25	
PULPO	26,00
grilled octopus with olive oil 5,8,11,18,24,25	
KING PRAWNS – BLACK TIGER	28,00
3 roasted king prawns from lava stone grill with spicy aioli 1,2,5,8,15,18,19,23,25	

BEEF TARTARE (150g)	18,50
prepared at the table, capers, anchovies, gherkins, shallots, organic egg yolk 5,8,15,21,24	
+ with fries «pont-neuf» or salad	+4,00



Main Courses

A la viande

WITH MEAT

COQ AU VIN 1,5,8,14,18,19,24	19,00
KIKOK - Chicken thighs in burgundy sauce with oyster mushrooms and truffled mashed potatoes	
FILETS DE PORC DUROC 8,5,18,19,20	20,00
Pork tenderloin medallions from the region with parsnip- mousseline, port wine shallots, thyme jus	
BRAISED OX CHEEKS 1,5,8,18,19	23,00
with minty pea purée and glazed carrots	
PINK FRIED BREAST OF A BARBARY DUCK 1,5,8,18,19	24,00
with potato gratin, beetroot cream, glazed peas	
STEAK FRITES (200G) 5,8,18,19,20,24	26,00
With hand-cut fries	
+ « Café de Paris » butter	+ 4,00
+ Pommery mustard sauce	+ 4,50
ROAST RACK OF LAMB 1,5,8,18,19	27,00
served on Cassoulet de Castelnaudary and thyme sauce	
ENTRECÔTE (200 G) 5,8,18,19,20,24	32,00
from the lava stone grill with ratatouille and hand-cut fries	
+ « Café de Paris » butter	+ 4,00
+ Pommery mustard sauce	+ 4,50
BEEF TENDERLOIN 5,8,18,19,20,2	200g 38,00
with green beans, roasted onions, truffled mashed potatoes	300g 49,00
+ Sauce Bernaise	+ 4,50
+ Pommery mustard sauce	+ 4,50

Poissons & homard

WITH FISH & LOBSTER

TAGLIOLINI WITH FRIED KING PRAWNS 1,5,8,15,19,23	17,50
Sauce of tomato, Ricard, and herbs	
FRIED ZANDER 8,18,19,21	19,50
on sautéed cucumber and chorizo risotto	
REDFISH FILLET 18,19,8,21, 5	23,00
on artichoke risotto and confit vanilla cherry tomatoes, beurre blanc	
FRIED SALMON TROUT FILLET 1,5,8,18,19,21	28,00
with orange fennel, beetroot risotto and Beurre Blanc	
COD LOIN FILLETS 1,5,8,15,16,17,18,19,21	32,00
with sautéed mushrooms, baby spinach and truffled potatoe mousseline	
GRILLED LOBSTER 1,5,8,15,18,19,23	half lobster 37,50
served with tagliolini pasta, tossed in lobster bisque	whole lobster 75,00



French Classics

FROM 2 PERSONS - PRICES PER PERSON

Hors d'œuvre

STARTER VARIATION FOR 2-10 PERSONS

22,50

Salmon tartare, goat cheese, duck liver terrine,
fennel salami, rosemary ham, octopus, olives,
grilled vegetables 1,7,8,16,19,21,23

Bouillabaisse française

BOUILLABAISSE FOR 2-10 PERSONS

28,00

Traditional French fish soup with sanfran, zander, salmon,
pulpo, cod, shrimp, rouille and croutons 18,19,21,23,5

Châteaubriand de bœuf

CHÂTEAUBRIAND FOR 2 PERSONS

39,00

A double steak from the center of the beef tenderloin.
Served with green beans, braised onions,
potato gratin, Bernaise sauce 5,8,18,19,20

OCTOPUS FOR 2 PERSONS 5,8,11,18,25

35,00

Grilled octopus with ratatouille and grenaille potatoes

Seafood Platters

Hors d'œuvre

APPETIZER PLATTERS FOR 2 PERSONS

«CLASSIQUE» 2,8,16,17,18,19,21,23,25

45,00

4 oysters «Fine de Claire», 6 shrimps, 6 prawns, with lemon and
Raspberry vinegar with shallots

«ROYAL» 2,8,16,17,18,19,21,23,25

150,00

1 lobster, 4 oysters «Fine de Claire», 6 shrimps, 6 prawns,
2 Black Tiger, 2 Scallops, Grilled Octopus, Salmon Tartare, Lemon,
Paprika-Celery Vinaigrette, Cucumber-Gin Vinaigrette

Plat principal

MAIN COURSE PLATTERS FOR 2 PERSONS

«LA MER» 1,2,5,8,15,18,19,23,25

80,00

Grilled half lobster, 2 roasted scallops, 4 grilled shrimp,
2 roasted king prawns - Black Tiger, served with ratatouille,
rouille, cocktail sauce and rosemary potatoes

- with whole lobster

+40,00



3 Course Menus

«BERLIN»

34,50

Entrées au choix

STARTERS

Onion soup with roasted baguette and Comté cheese 1,2,3,4,5,8,15,19

Battered goat cheese with bell-pepper-and-rosemary chutney 8,19,24

Plats au choix

MAIN COURSES

Coq au vin with burgundy sauce, oyster mushrooms and truffled mashed potatoes 1,5,8,14,18,19,24

Fried zander on sautéed cucumber and Chorizo risotto 8,18,19,21

Desserts au choix

DESSERTS

Crème Brûlée with Bourbon vanilla 8,15

Dark chocolate mousse with minty cardamom berries 1,5,8,15

Menu du jour

DAILY MENU «GANYMED»

49,00

3 course menu of the day

+ with wine accompaniment

+19,50

«PARIS»

65,00

Entrées au choix

STARTERS

Lobster soup with prawns 1,5,8,18,23

Salmon tartare with Wasabi mayonnaise and bread chip 1,7,8,16,21

Plats au choix

MAIN COURSES

Grilled half lobster served with tagliolini pasta, tossed in lobster bisque 1,5,8,15,18,19,23

Beef tenderloin (200g) with green beans, roasted onions and truffled mashed potatoes 5,8,18,19,20,2

Desserts au choix

DESSERTS

Dark chocolate mousse with minty cardamom berries 1,3,4,6,8,12

Selection of 3 French cheeses 8



Champagne

GLASS – 0,1 L

Pommery Brut Royal	16,00
--------------------	-------

BOTTLE – 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

GLASS – 0,1 L

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

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

Bouteille

BOTTLE – 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

Wine by the Glass

0,15 L EACH

Vin blanc

WHITE WINE

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

ROSÉ WINE

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

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

Vin rouge

RED WINE

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



White Wine

0,75 L Bottle

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

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

Famille Perrin 42,00
2021 Côtes du Rhône Réserve:
Rousanne / Viognier / Grenache
blanc

Famille 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

Rosé Wine

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

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

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



Red Wine

0,75 L Bottle

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

Famille 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 & Schöler 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

Vintage information subject to change. We ask for your understanding.



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

0,75 L Bottle

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

Vintage information subject to change. We ask for your understanding.



Grand crus classés

0,75 L Bottle

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

German Wines

WHITE WINE

PFALZ – Stefan Meyer 39,00
2020 Chardonnay / White
burgundy

RHEINGAU – Georg Breuer 42,00
2020 «GB Sauvage»: Riesling from
organic-biological viticulture

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

PFALZ – Lergenmüller 45,00
2018 Sauvignon blanc

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

RHEINGAU - Schloss Vollrads 49,00
2020 Riesling fine tart: Riesling

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

MOSEL – D. Eifel 55,00

2017 Riesling dry
«Alte Reben»: Riesling

RHEINGAU - ROBERT WEIL 59,00
2019/20 Riesling dry: Riesling

RED WINE

Pfalz – Markus Schneider 45,00
2019 Rotweincuvée
«Ursprung» dry

Pfalz – Knipser 49,00
2017 Cuvée Gaudenz dry:
Cabernet / Dornfelder

Vintage information subject to change. We ask for your understanding.



Demi-bouteilles

HALF BOTTLES – 0,375 L

WHITE WINE

Rhône – Famille 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

RED WINE

Rhône – Famille 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

BIG BOTTLES

MAGNUM – 1,5 L

Rhône – Famille Perrin 75,00
2019 Côtes du Rhône Réserve:
Grenache, Syrah

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

Vin doux

SWEET WINE

Château Jany 0,1l 7,50

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

Vintage information subject to change. We ask for your understanding.



Apéritif, Beer & Non-alcoholic

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 Sherry dry, medium	5cl	4,50

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 years)	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 non-alc. 0,33 l		4,00
Maisel's Weiße, Hefe 19	0,4 l	5,20
Maisel's Weiße, non-alc. 0,5 l		6,00
Berliner Weisse 19	0,3 l	4,00
Green / red		
Guinness 19	0,33 l	4,50

CIDRE

French Cider brut	7,50
L' Authentique	

BOISSONS CHAUDES

Espresso 9	2,50
Cup coffee 9	3,20
Cappuccino 9	3,80
Café au lait 9	4,50
Café Latte 9	4,50
Organic Chocolate 8,9,15	4,50
Tea 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

Apple juice	0,2 l	3,00
Orange juice	0,2 l	3,00
Rhubarb nectar	0,2 l	3,50
Cranberry nectar	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 (Plum)	
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

LIQUEUR (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 years	9,00
Johnnie Walker Black Label	9,50
Talisker 10 years	12,00
The Glenlivet 15 years**	14,50
Oban 14 years	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	8,90
with bourbon vanilla, caramelized at the table	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9,50
brown chocolate mousse with cardamom mint berries	
CHEESE	18,00
Selection of five French cheeses	
DESSERT DU JOUR	
desserts of the day	

A partager

FROM TWO PERSONS – PRICES PER PERSON

CRÊPES SUZETTE	15,00
flambéed with Grand Marnier at the table, with bourbon vanilla	

Vin doux

SWEET WINE

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

All prices in Euro including VAT.

ADDITIVES / ALLERGENS

1. dye	11. wax	21. fish	31. preservatives
2. preservatives	12. taurine	22. peanuts	32. phosphoric acid
3. antioxidant	13. aspartame	23. crustaceans	acidifying agent
4. flavor enhancer	14. sweetener	24. nuts	33. carob bean gum
5. sulfur dioxide/sulfites	15. eggs	25. molluscs	34. gelatin
6. colorant	16. sesame	26. lupins	35. peanuts
7. phosphate	17. soy	27. pectin	36. source of phenylalanine
8. lactose	18. celery	28. flavorings	
9. caffeine	19. gluten	29. citric acid	
10. quinine	20. mustard	30. ascorbic acid	

Note: All wines and wine-based beverages contain sulfites