



# *Speisen und Getränke*

*« plats et boissons »*

Frühstück & Mittag bis 14:00 Uhr  
Tageskarte 12:00 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](http://www.ganymed-brasserie.de); [reservierung@ganymed-brasserie.de](mailto:reservierung@ganymed-brasserie.de)  
täglich von 10 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	7
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 FLASCHEN	13
APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI	14
DIGESTIVE	15

**Alle Preise in Euro inklusive MWST.**



## Frühstück

### TÄGLICH BIS 14:00 UHR

<b>FRANÇAISE</b> 34,8,4,31,3,15,19 Croissant, Honig, Marmelade, frischen Obst	6,50
<b>CARPACCIO VOM ROASTBEEF</b> 2,8,15,29,19,21,31 Roastbeef, Sauce Tatar, ½ Ei Mimosa, Brotkorb	12,50
<b>SAUMON</b> 2,8,15,29,19,21,31 Hausgebeizter Rote-Bete-Lachs, geräucherter Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, Meerrettich, Brotkorb	13,50
<b>PETIT GANYMED</b> 8,15,32,2,19,31 Käseauswahl, Feigensenf, gekochtes Ei, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Butter	13,50
<b>TATARFRÜHSTÜCK</b> 19,15,34,21,20 100g angemachtes Tatar mit Kapern, Anchovies, Schalotten, Gewürzgurke, Senf, Bio-Eigelb, Pumpernickel, Baguette	15,00
<b>GRANDE GANYMED</b> 8,15,34,5,24,19,31 Käseauswahl, gekochtes Ei, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Brioche, Butter	16,50
<b>PROMENADENFEST</b> 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	18,50

### A partager

### FRÜHSTÜCK AB 2 PERSONEN

<b>MARSEILLE</b> 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> 13,50
<b>GANYMED BRUNCH-PLATTE</b> 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)	22,00
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, norwegischer Räucherlachs, gebr. Riesengarnelen, rosa Crevetten (blanchiert mit Rouille & Cocktailsauce), Bayonner Schinken, ital. Fenchelsalami, Roastbeef, Omelett aus Bio-Ei, französischer Käse, Entenstopfleber mit Maracuja-Fruchtcoulis, Kräuterquark, Obst der Saison, Crêpe mit Waldbeerenragout, 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

6,00

Omelett, 2 Bio-Eier

+ Tomate, Zwiebel, Kräuter +2,50

**ŒUF FRIT** 20,31,8,15,19,16

7,50

2 Spiegeleier (Bio), Toast, Butter

+ Bacon, Cassoulet +6,50

**ŒUF CREVETTES** 31,8,15,31,19,23

9,50

2 Bio-Rühreier, Garnelen, Toast, Butter

**CROQUE MADAME** 2,8,15,19,33

12,50

Brioche, Bayonner-Schinken, Comté, Spiegelei

Supplémentaire

**EXTRAS**

Frischgepresster Orangensaft 0,1 L

4,50

Kräuterquark

4,50

Frischer Obstsalat

6,50

Joghurt mit frischen Früchten

8,50

## 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 12:00 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, Tomaten-Sugo	8 Stück	24,00

Spécialités françaises

## FRANZÖSISCHE VORSPEISEN

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, Apfeliciderchutney und Pinienkernen 5,8,11,18,25	
PULPO Ge grillter Oktopus mit Olivenöl, Kräuterbaguette 5,8,11,18,24,25	26,00
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



## A la viande

### HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

<b>COQ AU VIN</b>	19,50	
KIKOK – Hähnchenschenkel in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree 1,5,8,14,18,19,24		
<b>FILETS DE PORC DUROC</b> 8,5,18,19,20	22,00	
Schweinfiletmedaillons aus der Region mit Pastinaken-Mousseline, Portwein Schalotten, Thymian Jus		
<b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b> 1,5,8,18,19	25,00	
mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren		
<b>ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST</b> 1,5,8,18,19	26,00	
Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glasierte Erbsen		
<b>STEAK FRITES (200G)</b> 5,8,18,19,20,24	28,00	
mit handgeschnittenen Pommes und Café de Paris Butter		
<b>ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE</b>	29,00	
auf Cassoulet «Castelnaudary», grüne Bohnen und Thymianjus 1,5,8,18,19		
<b>ENTRECÔTE (250 G)</b> 5,8,18,19,20,24	36,00	
vom Lavasteingrill mit Pommery-Senf-Sauce und handgeschnittenen Pommes «Pont-Neuf»		
<b>RINDERFILET</b> 5,8,18,19,20,2	200g 39,00	
mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Bernaise		300g 52,00

## Poissons & homard

### HAUPTGÄNGE MIT FISCH & HUMMER

<b>TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN</b> 1,5,8,15,19,23	19,50	
in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce		
<b>GEBRATENER ZANDER</b> 8,18,19,21	22,00	
auf sautierten Gurken und Chorizo-Risotto		
<b>ROTBARSCHFILET</b> 18,19,8,21, 5	25,00	
auf Oktopus-Risotto und confierte Vanille Cherry-Tomaten, Beurre Blanc		
<b>GEBRATENES LACHSFORELLENFILET</b> 1,5,8,18,19,21	29,00	
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	
mit Kartoffelkruste, glasierten Pak Choi und Krustentierragout		
<b>GEGRILLTER HUMMER</b> 1,5,8,15,18,19,23	halber Hummer 42,00	
mit Pommes, Cocktailsauce und Trüffelmayonnaise		ganzer Hummer 80,00



## Desserts

<b>CRÉME BRÛLÉE</b> mit Bourbonvanille, am Tisch karamelisiert	8,90
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> braunes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren	9,50
<b>KÄSE</b> Auswahl von fünf französischen Käsesorten	18,00
<b>DESSERT DU JOUR</b> Dessert jeden Tag anders – sprechen Sie uns an	

A partager

### AB ZWEI PERSONEN – PREISE PRO PERSON

<b>CRÊPES SUZETTE</b> mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanille	15,00
--	-------

Vin doux

### DESSERTWEIN

<b>SAUTERNES – Château Jany</b> Maison Schröder & Schöler: 2020 Semillon	0.05 L	6,50
---	--------	------

### 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 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<sup>e</sup> 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

*Jahrgangangaben 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

*Jahrgangangaben 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° 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»  
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  
2001 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

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

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

## 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



## 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  
Grand Cru** 42,00  
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 <sup>1</sup>	4cl	6,50
Campari <sup>1</sup>	4cl	6,50
Sandemann Port red, white	5cl	6,50
Sandemann Sherry dry, medium	5cl	5,50

### BOISSONS MIXTES (4 CL)

Aperol Spritz <sup>1</sup> / Lillet	9,50
Campari Orange/Soda/Tonic <sup>8</sup>	9,50
RinQuinQuin Spritz <sup>5</sup>	9,50
Hugo <sup>1,5</sup>	9,50
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	0,3l	4,00
Guinness <sup>19</sup>	0,33 l Fl.	4,50

### DESSERTWEIN

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

### 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 zero <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 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



## 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 Spree Terrasse 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](http://www.ganymed-brasserie.de/events)**

