



# *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](http://www.ganymed-brasserie.de); [reservierung@ganymed-brasserie.de](mailto: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

<b>ROSA CREVETTEN</b>	6 Stück	13,00
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce 1,5,15,23	12 Stück	26,00
<b>GARNELEN</b>	4 Stück	13,00
geschält, gebraten in Weißwein-Pernod Sauce, Tomaten-Sugo	8 Stück	26,00
<b>AUSTERN «FINE DE CLAIRE»</b> 5,25	3 Stück	13,50
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten	6 Stück	27,00

### Spécialités françaises

#### FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>ZWIEBELSUPPE</b>	9,50
mit geröstetem Baguette, Comté 1,2,3,4,5,8,15,19	
<b>6 BURGUNDERSCHNECKEN</b>	12,50
Petersilien-Knoblauchbutter 8,25	
<b>FISCHSUPPE «MARSEILLE»</b>	12,50
Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23	
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE</b>	13,50
im Briqueteig gebacken, mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24	
<b>LACHSTATAR</b>	14,50
mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip 1,7,8,16,21	
<b>HUMMERSUPPE MIT GARNELE</b> 1,5,8,18,23	16,50
<b>NIZZA-SALAT</b>	19,50
mit Thunfisch-Rillettes, Anchovis, grünen Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei 6,8,15,20,21	
<b>TERRINE VON DER ENTENLEBER</b>	22,00
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche 1,5,8,15	
<b>GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN</b>	24,00
mit Selleriepüree, Apfeliciderchutney und Pinienkernen 5,8,11,18,25	
<b>PULPO</b>	26,00
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Kräuterbaguette 5,8,11,18,24,25	
<b>RIESENGARNELEN – BLACK TIGER</b>	28,00
3 geröstete Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit würziger Aioli und Kräuterbaguette 1,2,5,8,15,18,19,23,25	

<b>TATAR VOM RIND (150g)</b>	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

<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	23,00
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
Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Zuckerschoten	
<b>STEAK FRITES (200g)</b> 5,8,18,19,20,24	28,00
mit handgeschnittenen Pommes, Café de Paris Butter	
<b>ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE</b> 1,5,8,18,19	32,00
auf Cassoulet «Castelnaudary», grüne Bohnen und Thymianjus	
<b>ENTRECÔTE (250g)</b> 5,8,18,19,20,24	36,00
vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und handgeschnittenen Pommes	
<b>RINDERFILET (200g)</b> 5,8,18,19,20,2	39,00
mit grünen Bohnen, Ofenzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise	
<b>RINDERFILET ROSSINI (200g)</b> 5,8,18,19,20,24	52,00
mit Foie Gras, Rote-Bete-Kartoffelmousseline, grünem Spargel und Thymianjus	

### Poissons & homard

#### 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	23,00	
auf sautierten Gurken und Chorizo-Risotto		
<b>ROTBARSCHEFILET</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, glasiertem Pak Choi und Beurre blanc		
<b>GEGRILLTER HUMMER</b> 1,5,8,15,18,19,23	42,00	
an Oktopus-Risotto und Krustentierschaum	halber Hummer ganzer Hummer	80,00



## Französische Klassiker

### AB 2 PERSONEN

#### Hors d'œuvre

**VORSPEISEN VARIATION FÜR 2-10 PERSONEN** 22,50 p.P.

Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine,  
Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Oktopus, Oliven,  
gegrilltes Gemüse 1,7,8,16,19,21,23

#### Bouillabaisse française

**BOUILLABAISSE FÜR 2-10 PERSONEN** 28,00 p.P.

Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs,  
Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille und Croûtons 18,19,21,23,5

#### Châteaubriand de bœuf

**CHÂTEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN** 42,00 p.P.

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 p.P.

Gegrillter Oktopus mit Ratatouille und Grenaille-Kartoffeln

## Meeresfrüchteplatten

#### Hors d'œuvre

### VORSPEISEN PLATTEN

«CLASSIQUE» 2,8,16,17,18,19,21,23,25 Für 2 Personen 49,00

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 Für 4 Personen 120,00

8 Austern «Fine de Claire», 8 Rosa Crevetten, 8 Garnelen, 4 Black Tiger,  
4 Jakobsmuscheln, Mariniertes Oktopus, Lachstatar, Zitrone, Cocktailsauce,  
Rouille

#### Plat principal

### HAUPTSPEISEN PLATTE FÜR 2 PERSONEN

«LA MER» 1,2,5,8,15,18,19,23,25 110,00

Halber Hummer gegrillt, 4 gebratene Jakobsmuscheln, 4 gegrillte Garnelen,  
2 geröstete Riesengarnelen - Black Tiger, serviert mit Pak Choi, Rouille,  
Cocktailsauce und Oktopus-Risotto

- mit ganzem Hummer +38,00



## 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

Dunkles Schokoladenmousse mit Kardamom-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

Hummersuppe 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 Oktopus-Risotto und Krustentierschaum  
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

Dunkles Schokoladenmousse mit Kardamom-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 110,00

Brut Rosé 120,00

#### TAITTINGER

Brut Reserve 110,00

#### VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 140,00

Ponsardin Rosé 150,00

Ponsardin La Grande Dame (Vintage, 2004) 320,00

#### PERRIER JOUET

Grand brut 130,00

#### MOËT & CHANDON

Brut Imperial 130,00

ICE Imperial 150,00

ICE Imperial Rosé 170,00

Dom Perignon blanc (Vintage, 2009) 380,00

#### BOLLINGER

Special Cuvée Brut 130,00

Rosé 190,00

#### LOUIS ROEDERER

Collection 243 brut 140,00

#### LAURENT PERRIER

La Cuvée brut 130,00

#### RUINART, REIMS

Blanc de Blanc 190,00

Rosé brut 200,00



## 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

Vignerons de Buxy 45,00  
2020 Chardonnay «Buissonier»

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 Pabiot 75,00  
2020 Pouilly Fumé: Sauvignon

Domaine Gerard Boulay 89,00  
2022 Sancerre «Chavignol»:  
Sauvignon Blanc

### CÔTES DU RHÔNE

Familie Perrin 42,00  
2021/22 Côtes du Rhône Réserve:  
Rousanne / Viognier / Grenache  
blanc

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  
2021 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

Provence - Miraval Rosé 69,00  
2021 Côtes de Provence:  
Cinsault / Grenache / Rolle / Syrah

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



# Rotwein

Flasche 0,75 L

## BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 32,00  
2021 Cabernet Sauvignon

Vignerons de Buxy 49,00  
2020 Pinot Noir «Buissonier»

Domaine Fabien Coche 75,00  
2020 Pinot Noir

## COTES DU RHÔNE

Familie Perrin 42,00  
2019 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 199,00  
2020 Châteauneuf du Pape:  
Grenache / Syrah / Mourvèdre

## BEAUJOLAIS

Vignerons des Pierres Dorées 39,00  
2021 «La Rose Pourpre»  
Beaujolais, Gamay

## SUD OUEST

Mas del Périé 49,00  
2020 Cahors «Les Escures»:  
Malbec

## LANGUEDOC

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  
2015/16 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  
2018 Merlot / Cabernet  
Sauvignon

Château Grand Peyrou 69,00  
2020 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  
2020 Merlot / Cabernet Franc

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

**Château Siaurac** 95,00  
2016 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<sup>e</sup> Château Kirwan** 89,00  
2018 «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<sup>ème</sup> Cru Classé: Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

## *Grand crus classés*

*Flasche 0,75 L*

## SAINT ESTÈPHE

**Château Calon Segur** 260,00  
2001 3<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

**Château Montrose** 270,00  
1995 2<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

## MARGAUX

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

**Château Kirwan** 210,00  
2010 3<sup>ème</sup> Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

**Château Brane Cantenac** 240,00  
2015 2<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 4<sup>ème</sup> 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 210,00  
2018 5ème Cru Classé:  
Cabernet Sauvignon / Merlot /  
Cabernet Franc

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

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

MOSEL - Van Volxem 46,00  
2021 Schiefer-Riesling: Riesling

RHEINGAU - Schloss Vollrads 49,00  
2020 Riesling Feinherb: Riesling

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

MOSEL – D. Eifel 59,00  
2015/16/17 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  
2016/17 Cuvée Gaudenz trocken:  
Cabernet / Dornfelder

## Halbe Flaschen

Flasche 0,375 L

### WEISSWEIN

Rhône – Familie Perrin 27,00  
2020 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

Jahrgangsangaben 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 19	0,2 l	2,80
König Pilsener 19	0,4 l	5,50
Radeberger Pilsner 19	0,2 l	2,80
Radeberger Pilsner 19	0,4 l	5,50
König Pilsener alk.-frei	0,33 l Fl.	4,50
Maisel's Weiße, Hefe 19	0,4 l	5,50
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	6,50
Berliner Weisse 19 grün / rot	0,3l	4,50
Guinness 19	0,33 l Fl.	5,00

### DESSERTWEIN

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

### CIDRE

French Cider brut L' Authentique	0,33 l Fl.	8,00
-------------------------------------	------------	------

### 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		4,50

### 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
Coke 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 8,90  
mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert

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

KÄSE 18,00  
Auswahl von fünf französischen Käsesorten

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

*A partager*

**AB ZWEI PERSONEN**

CRÊPES SUZETTE 15,00 p.P.  
mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanilleeis

*Vin doux*

**DESSERTWEIN**

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

**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 Spreeterrasse 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)**

