



Speisen und Getränke

« plats et boissons »

Küche täglich 12-23:00 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; reservierung@ganymed-brasserie.de
täglich von 10 bis 24 Uhr



Inhaltsübersicht

GANYMED SPEZIALITÄTEN Spécialités de Ganymed	3
FISCH & MEERESFRÜCHTE Poissons & fruits de mer	4
ZUM TEILEN A partager	5
VORSPEISEN Les entrées	6
HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH Plats principaux avec de la viande	7
PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN Les pâtes, risotto & tartes flambées	7
3-GANG MENÜS Menu à trois plats	8
GETRÄNKE Boissons	9
CHAMPAGNE	9
CRÉMANT	10
OFFENE WEINE	10
FRANKREICH WEISSWEIN	11
FRANKREICH ROSÉWEIN	11
FRANKREICH ROTWEIN	12
GRAND CRU CLASSÉS	13
DEUTSCHLAND FLASCHENWEINE WEISS & ROT	14
HALBE FLASCHEN	14
APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI	15
DIGESTIVE	16
DESSERTS Les desserts	17

Alle Preise in Euro inklusive MWST.



Ganymed Spezialitäten

Les entrées de la mer

VORSPEISEN AUS DEM MEER

Auch zum Teilen

GAMBAS AL AJILLO	16,50
5 Riesengarnelen, Olivenöl, geschmorte Baby-Tomaten, Chili, Knoblauch und Pariser Kartoffeln	
LACHSTATAR FÜR 1-2 PERSONEN	18,00
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, Pflücksalat, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch	
MEERESFRÜCHTESALAT FÜR 1-2 PERSONEN	19,50
Garnelen, Jakobsmuscheln, Oktopus, Artischocke, Zitrone, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, gerösteter Brotchip	

Plateau d'entrées

VORSPEISENPLATTE

VORSPEISEN VARIATION FÜR 2-10 PERSONEN	<i>Pro Person</i>
Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Oktopus, Oliven, gegrilltes Gemüse 1,7,8,16,19,21,23	24,50

Plateaux de fruits de mer

SEAFOOD TOWER

SEAFOOD TOWER CLASSIC FÜR 2 PERSONEN	<i>Pro Person</i>
AUSTERN «Fine de Claire» – 8 Stück	69,00
MEERESFRÜCHTE – 8 Crevetten, Lachstatar, Meeresfrüchtesalat, 6 Grünschalenmuscheln	
WAKAME SALAT – Meeresalgensalat, Sesamöl, Chili, Limette, Karotte, Erdnüsse, gerösteter Sesam	
SERVIERT MIT – Bio-Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Wasabi-Limetten-Mayonnaise, Cocktailsauce	
SEAFOOD TOWER ROYAL FÜR 2 PERSONEN	<i>Pro Person</i>
AUSTERN «Fine de Claire» – 8 Stück	139,00
MEERESFRÜCHTE KALT – 8 Crevetten	
MEERESFRÜCHTE WARM – gegrillter Oktopus, ½ Hummer, ½ Languste, 4 Garnelen, 2 Black Tiger, 2 Jakobsmuscheln	
SERVIERT MIT – Bio-Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Wasabi-Limetten-Mayonnaise, Cocktailsauce	



Fisch & Meeresfrüchte

Poissons d'eau douce

SÜSSWASSERFISCH

ZANDERFILET	180g	24,00
Havelzanderfilet, Brandenburg, mit Beurre Blanc	250g	33,00

Poissons de mer

SALZWASSERFISCH

SEEZUNGE		
Atlantik, mit Beurre Blanc	100g	11,00
LACHSFILET	180g	24,00
Norwegen, mit Beurre Blanc	250g	33,00
OKTOPUS	180g	26,00
Atlantik, mit Beurre Blanc	250g	35,00
KABELJAU	180g	30,00
Nordostatlantik, mit Beurre Blanc	250g	39,00
SEETEUFELFILET	180g	30,00
Nordostatlantik, mit Beurre Blanc	250g	39,00
GARNELEN	500g	34,50
Mit Knoblauch und Kräutern	1000g	68,00
KAVIAR	10g	65,00
Mit Blinis, Crème fraîche und ½ Bio-Ei		

Accompagnement

SIDES & SAUCEN

HAUSGEMACHTE SIDES

POMMES ALLUMETTES Streichholzkartoffeln klein, groß	5,50 / 9,50
POMMES PONT NEUF hand-geschnitten klein, groß	5,50 / 9,50
BEILAGENSALAT klein, groß	5,50 / 9,50
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN	6,00
BOHNEN IN KNOBLAUCHBUTTER	6,80
RATATOUILLE	6,50
ROSMARINKARTOFFELN	6,50
CHORIZORISOTTO	6,80
OKTOPUSRISOTTO	7,50
GURKENSALAT	5,80

HAUSGEMACHTE SAUCEN

PORTWEINJUS	SAUCE BÉARNAISE	CAFE DE PARIS	Jede Sauce
ROUILLE	KRÄUTERBUTTER	COCKTAILSAUCE	4,80
PFEFFERSAUCE			



Zum Teilen

Les grillades

FRISCH VOM GRILL

MIXED GRILL FISH AB 2 PERSONEN *Pro Person*
Jakobsmuscheln, Zanderfilet, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen,
Beurre Blanc, Rouille & Salat **45,00**

MIXED GRILL FISH ROYAL AB 2 PERSONEN *Pro Person*
Jakobsmuscheln, ½ Hummer, Black Tiger Riesengarnelen, ½ Languste,
Beurre Blanc, Rouille & Pommes Allumettes **85,00**

MIXED GRILL MEAT FÜR 2-4 PERSONEN *Pro Person*
Argentinisches Rinderfilet, Lammchops, Schweinebauch, Ratatouille,
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Pommes Allumettes
ca. 350g Fleisch pro Person **48,00**

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN *Pro Person*
Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, Bohnen, Kartoffeln,
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat **48,00**
ca. 250g Fleisch pro Person

Les soups

SUPPE

BOUILLABAISSE *Pro Person*
Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs,
Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons **28,00**

Fruits de mer

MEERESFRÜCHTE & KRUSTENTIERE

Mit Beurre Blanc serviert

HUMMER Kanada natur, mit Safranbutter oder Café de Paris-Butter	500g	98,00
LANGUSTE	300g	89,00
RIESENGAMBAS	450g	57,00
JAKOBSMUSCHELN Kanada	200g	45,00



Vorspeisen

Huîtres & crustaces

AUSTERN & KRUSTENTIERE

ROSA CREVETTEN	6 Stück	18,00
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce 1,5,15,23	12 Stück	35,00
AUSTERN «FINE DE CLAIRE» 5,25	1 Stück	4,50
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten	6 Stück	25,90
	13 für 12	54,00

TATAR VOM RIND (150g)	18,50
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb 5,8,15,21,24	
+ Pommes Allumettes oder Salat	+5,50

Spécialités françaises

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

ZWIEBELSUPPE	9,80
mit geröstetem Baguette, Käse 1,2,3,4,5,8,15,19	
FISCHSUPPE «MARSEILLE»	12,80
Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23	
ZIEGENFRISCHKÄSE	14,50
im Briqueteig gebacken, mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24	
6 BURGUNDERSCHNECKEN	16,50
Petersilien-Knoblauchbutter 8,25	
HUMMERSUPPE	18,00
mit Garnele 1,5,8,18,23	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	22,50
mit Mangochilisalat, Koriander, Schalotten und Erbsenpüree	
TERRINE VON DER ENTENLEBER	24,50
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche 1,5,8,15	
RISENGARNELEN – BLACK TIGER	28,00
3 geröstete Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit würziger Aioli und Kräuterbaguette 1,2,5,8,15,18,19,23,25	



Hauptgänge

Alles hausgemacht

A la viande

MIT FLEISCH

CHOUROUTE GARNIE	23,00
Sauerkraut Elsässer Art mit Speck, Schweinebauch, Kartoffeln und Zwiebeln	
COQ AU VIN	25,00
KIKOK – Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln und Kräuterbaguette	
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 1,5,8,18,19	27,00
mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19	29,50
vom Lavasteingrill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Zuckerschoten	
STEAK FRITES (200g) 5,8,18,19,20,24	32,00
vom Lavasteingrill mit Pommes Allumettes und Café de Paris Butter	
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 1,5,8,18,19	35,00
vom Lavasteingrill auf Cassoulet «Castelnaudary», grüne Bohnen und Thymianjus	
ENTRECÔTE (250g) 5,8,18,19,20,24	37,00
vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und Pommes Allumettes	
RINDERFILET SURF & TURF (150g) 5,8,18,19,20,24	42,00
vom Lavasteingrill, mit Black Tiger Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und geschmorte Baby-Tomaten	
RINDERFILET (200g) 5,8,18,19,20,2	45,00
vom Lavasteingrill mit grünen Bohnen, Ofenzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise	

Les pâtes et risotto

PASTA & RISOTTO

RISOTTO 1,2,5,7,8,18,19	19,50
mit Artischocken und Weißweinsauce	
TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN 1,5,8,15,19,23	19,80
in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce	
RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG 2,3,4,18,19,24,29	22,50
mit Basilikumpesto und Pinienkernen	

Tartes flambées

FLAMMKUCHEN

ZIEGENKÄSE & TRAUBEN	19,50
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken	
LA MER	22,00
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Meeresfrüchten und Rucola	



3-Gang Menüs

«BERLIN»

39,00

Entrées au choix

VORSPEISEN

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

Plats au choix

HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce
1,5,8,15,19,23

Choucroute Garnie - Sauerkraut Elsässer Art mit Speck, Schweinebauch,
Kartoffeln und Zwiebeln

Desserts au choix

DESSERTS

Crème Brûlée mit Bourbonvanille 8,15

Menu du jour

TAGESMENÜ «GANYMED»

54,00

3-Gang Gourmet Menü des Tages
+ mit passender Weinbegleitung

+19,50

«PARIS»

69,00

Entrées au choix

VORSPEISEN

Hummersuppe mit Garnele 1,5,8,18,23

Ziegenfrischkäse im Briqueteig gebacken, mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24

Plats au choix

HAUPTGÄNGE

Gegrillter Kabeljau mit Chorizorisotto und Beurre Blanc 1,5,8,15,18,19,23

Rinderfilet «Surf & Turf» vom Lavasteingrill mit Black Tiger Garnele, Rote-Bete-
Mousseline und geschmorter Baby-Tomate 5,8,18,19,20,24

Desserts au choix

DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren 1,3,4,6,8,12

Crème Brûlée mit Bourbonvanille 8,15



Champagne

GLAS – 0,1 L

Pommery Brut Royal 19,50

FLASCHE – 0,75 L

POMMERY

Brut Royal 120,00

Brut Rosé 130,00

TAITTINGER

Brut Reserve 120,00

VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 150,00

Ponsardin Rosé 160,00

Ponsardin La Grande Dame (Vintage, 2004) 340,00

PERRIER JOUET

Grand brut 140,00

MOËT & CHANDON

Brut Imperial 140,00

ICE Imperial 160,00

ICE Imperial Rosé 180,00

Dom Perignon blanc (Vintage, 2009) 395,00

BOLLINGER

Special Cuvée Brut 140,00

Rosé 195,00

LOUIS ROEDERER

Collection 243 brut 150,00

LAURENT PERRIER

La Cuvée brut 140,00

RUINART, REIMS

Blanc de Blanc 200,00

Rosé brut 220,00



Crémant

Verre

GLAS – 0,1 L

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

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ | Patriarche père et fils 9,50

Bouteille

FLASCHE – 0,75 L

CRÉMANT DE LOIRE BRUT | Bouvet Ladubay, «Blanc de Blancs» Sélection 69,00

CRÉMANT DE LOIRE BRUT | «Rosés» Sélection | Bouvet Ladubay 69,00

Offene Weine

Je 0,15 L

Vin blanc

WEISSWEIN

PFALZ – LERGENMÜLLER | Riesling «Fruits de Mer» 7,50

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Chardonnay 8,00

RHONE – FAMILIE PERRIN | Luberon Blanc: Grenache blanc 9,00

LOIRE – LA PERRIERE | Sauvignon 9,50

Vin rosé

ROSÉWEIN

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Heritage Rosé 7,50

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

Vin rouge

ROTWEIN

BOURGOGNE – PATRIARCHE PERE E FILES | Cabernet Sauvignon 8,00

LANGUEDOC – MAISON SCHRÖDER & SCHYLER | Merlot 8,50

RHONE – FAMILIE PERRIN | Ventoux: Grenache, Syrah 9,00

BORDEAUX - CHATEAU NICOT | Cabernet Sauvignon, Merlot 9,50



Weißwein

Flasche 0,75 L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 35,00
2022 Chardonnay

Vignerons de Buxy 48,00
2022 Chardonnay «Buissonier»

La Chablisienne 65,00
2019 Chablis «la Sereine»:
Chardonnay

Vignerons des Terres Secrètes 79,00
2021 Pouilly Fuissé
«Les Sentinelles»: Chardonnay

Samuel Billaud 89,00
2021 Chablis
«Les Grands Terroirs»:
Chardonnay

Maison Louis Latour 129,00
2018 Mersault 1^e Cru:
Chardonnay

Domaine Michel Niellon 159,00
2020/21 Chassagne Montrachet:
Chardonnay

BORDEAUX

Chateau Nicot 39,00
2021 Entre-Deux-Mers
Sauvignon / Semillon

Chateau Le Grand Verdus 43,00
2021 Sauvignon / Sémillon

Chateau Ferrande 65,00
2019 Graves Sauvignon Blanc /
Sémillon

LOIRE

Domaine de Roger Neveau 65,00
2022 Sancerre «Clos des Bouffants»:
Sauvignon Blanc

Cave de Pouilly sur Loire 65,00
2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»:
Sauvignon Blanc

Domaine Jonathan Pabiot 85,00
2022 Pouilly Fumé: Sauvignon

Domaine Gerard Boulay 95,00
2022 Sancerre «Chavignol»:
Sauvignon Blanc

CÔTES DU RHÔNE

Famille Perrin 45,00
2022 Côtes du Rhône Réserve:
Rousanne / Viognier / Grenache
blanc

Domaine Saint Cosme 59,00
2022 Côtes du Rhône Blanc:
Rousanne / Viognier / Picpoul

LANGUEDOC

La Forge Estate 48,00
2022 Chardonnay barrique

Roséwein

Bourgogne 33,00
Patriarche Père et Fils
2022 Heritage Rosé

Languedoc – Hecht & Bannier 39,00
2022/23 Syrah: Syrah / Grenache

Provence – Hecht & Bannier 49,00
2022/23 Coteaux d'Aix-en-Provence:
Grenache / Cinsault

Rhône – E. Guigal D'Ampuis 59,00
2021 Tavel Rosé: Grenache /
Syrah / Cinsault

Provence - Miraval Rosé 79,00
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 35,00
2022 Cabernet Sauvignon

Vignerons de Buxy 49,00
2021 Pinot Noir «Buissonier»

Domaine Fabien Coche 78,00
2020/21 Pinot Noir

COTES DU RHÔNE

Familie Perrin 45,00
2021 Cote du Rhône Réserve:
Grenache / Syrah

Rhonéa 59,00
2021 Vacqueyras «Fontimple»:
Grenache Noir / Syrah / Cinsault

Rhonéa 69,00
2021 Gigondas
«Le pas de Montmirail»:
Grenache / Syrah / Mourvèdre

E. Guigal D'Ampuis 85,00
2020 Gigondas: Grenache,
Syrah, Mourvèdre

Domaine La Bastide 95,00
2020 Saint-Dominique
Châteauneuf-Du-Pape: Grenache
/ Syrah / Mourvèdre / Cinsault

Château de Beaucastel 210,00
2020 Châteauneuf du Pape:
Grenache / Syrah / Mourvèdre

BEAUJOLAIS

Vignerons des Pierres Dorées 42,00
2022 «La Rose Pourpre»
Beaujolais, Gamay

SUD OUEST

Mas del Périé 52,00
2022 Cahors «Les Escures»:
Malbec

LANGUEDOC

Hecht & Bannier 48,00
2021/22 Syrah Organique

BORDEAUX

Château Nicot 45,00
2020 Bordeaux Rouge /
Cabernet Sauvignon / Merlot

MÉDOC

Château Tour Bel Air 48,00
2018 Merlot / Cabernet
Sauvignon / Cabernet Franc

Château Sigognac 59,00
2018 Cru Bourgeois: Cabernet /
Merlot / Petit Verdot

Château Fourcas Hosten 95,00
2016 Cru Bourgeois Supérieur:
Cabernet Franc / Cabernet
Sauvignon / Merlot

GRAVES

Château de Respide 48,00
2017 Merlot / Cabernet
Sauvignon

Château Branon 189,00
2011 Cabernet Sauvignon
/ Merlot

SAINT ÉMILION

Château Lys de Bessede 59,00
2018 Merlot / Cabernet
Sauvignon

Château Grand Peyrou 79,00
2021 Grand Cru: Merlot /
Cabernet Franc Listrac

Château Montlabert 95,00
2018 «Grand Cru»: Merlot /
Cabernet Franc

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



POMEROL

Château de la Commanderie 85,00
2020 Merlot / Cabernet Franc

Château les Grands Sillons 95,00
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

Château Siaurac 95,00
2016 Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec

SAINT ESTÈPHE

Château Les Ormes de Pez. 110,00
2014 Cru Bourgeois: Merlot / Cabernet Sauvignon

MARGAUX

Margaux 3^e Château Kirwan 95,00
2019 «Charmes de Kirwan»
Cru Classé: Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

Margaux Château d'Angludet 145,00
2018 Cru Bourgeois: Cabernet Sauvignon / Petit Verdot / Merlot

PAUILLAC

Château Grand Puy Lacoste 155,00
2018 «Lacoste-Borie»
5^{ème} Cru Classé: Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

Grand crus classés

Flasche 0,75 L

SAINT ESTÈPHE

Château Calon Segur 270,00
2001 3^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Montrose 280,00
1995 2^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

MARGAUX

Château Cantenac Brown 190,00
2015 3^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Château Kirwan 220,00
2010 3^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Brane Cantenac 250,00
2015 2^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Chateau Malartic Lagraviere 260,00
1988 1er Cru Classé: Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

Château Lascombes 290,00
1988 2^{ème} Cru Classé: Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

SAINT EMILION

Chateau Troplong Mondot 250,00
2015 1er Cru Classé: Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

SAINT-JULIEN

Chateau Branaire Ducru 250,00
2004 4^{ème} Cru Classé: Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/Cabernet Franc

PAUILLAC

Château Haut Batailley 220,00
2018 5^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Château Pontet Canet 250,00
2013 5^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Château Pontet Canet 400,00
2003 5^{ème} Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Deutsche Weine

WEISSWEIN

PFALZ – Stefan Meyer 42,00
2022 Chardonnay / Weißer
Burgunder

BADEN – Franz Keller 46,00
2022 Grauburgunder vom Löss
trocken: Grauburgunder

RHEINGAU – Georg Breuer 49,00
2022 «GB Sauvage»: Riesling aus
ökologisch-biologischem Anbau

SAAR - Van Volxem 49,00
2022 Schiefer-Riesling: Riesling

RHEINGAU - Schloss Vollrads 55,00
2022 Riesling Feinherb: Riesling

PFALZ - Markus Schneider 55,00
2021 Sauvignon blanc «Kaitui»
trocken: Sauvignon

RHEINGAU – Robert Weil 65,00
2022 Riesling trocken: Riesling

MOSEL – D. Eifel 75,00
2020 Riesling trocken
«Alte Reben»: Riesling

ROTWEIN

Pfalz – Markus Schneider 49,00
2021/22 Rotweincuvée
«Ursprung» trocken

Pfalz – Knipser 54,00
2017 Cuvée Gaudenz trocken:
Cabernet / Dornfelder

Halbe Flaschen

Flasche 0,375 L

WEISSWEIN

Rhône – Familie Perrin 25,00
2021/22 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne, Viognier

Loire – La Perrière 39,00
2021/22 Sancerre blanc:
Sauvignon Blanc

Loire – Domaine Saget 44,00
2021 Pouilly Fumé: Sauvignon

ROTWEIN

Rhône – Familie Perrin 25,00
2021 Cote du Rhône Réserve:
Grenache, Syrah

Bordeaux – St. Emilion 39,00
Grand Cru
2020 Château Brun: Cabernet
Sauvignon, Merlot

Wein & Sekt alkoholfrei

Flasche 0,75 L

WEISSWEIN

Rheingau – Carl Jung 45,00
Chardonnay

ROTWEIN

Rheingau – Carl Jung 45,00
Merlot

SEKT

Engel 59,00
BIO-Rieslingsekt extra dry,
Flaschengärung

Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Apéritif, Bier & Alkoholfreies

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	5cl	10,00
Ricard	4cl	8,00
Pastis 51	4cl	8,50
Henri Bardouin Pastis	4cl.	10,50
Aperol 1	4cl	8,00
Campari 1	4cl	8,00
Sandemann Port	5cl	7,50
red, white		
Sandemann Sherry	5cl	6,50
dry, medium		

BOISSONS MIXTES (4 CL)

Aperol Spritz 1		10,50
Lillet Spritz		12,50
Campari Orange/Soda/Tonic 8		9,80
RinQuinQuin Spritz 5		12,00
Hugo 1,5		11,00
Cuba Libre 1,9,28,32		10,00
(Havana Club 3 Jahre)		
Gin Tonic 10,19,29		12,00
(Bombay Sapphire)		
Vodka Lemon 10,19,30		11,00
(Absolut, Bitter Lemon)		
Whiskey Cola 1,9,28,32		13,00
(Jack Daniel's, Cola)		

BIÈRE

AUS BAYERN		
Burgensteiner Pils 19	0,2 l	2,50
Burgensteiner Pils 19	0,4 l	5,00
AUS DER REGION		
Radeberger Pilsner 19	0,2 l	2,90
Radeberger Pilsner 19	0,4 l	5,80
Radeberger alk.-frei	0,33 l Fl.	4,90
Maisel's Weiße, Hefe 19	0,4 l	5,80
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	6,90
Berliner Weisse 19	0,33 l Fl.	5,50
grün / rot		
Guinness 19	0,33 l Fl.	6,90

CIDRE

French Cider brut	0,33 l Fl.	8,50
L' Authentique		

DESSERTWEIN

Château Jany	0,05 l	7,50
Maison Schröder & Schyler:		
2020 Semillon		

BOISSONS CHAUDES

Espresso 9		2,60
Tasse Kaffee 9		3,20
Cappuccino 9		3,80
Café au lait 9	Bowl	4,80
Café Latte 9		4,50
Bio Schokolade 8,9,15	Bowl	4,80
Tee 17,19,21	Bowl	4,80

SODA

IN DER FLASCHE

Orangina	0,25 l Fl.	5,90
Coca Cola 1,9,28,32	0,2 l Fl.	3,90
Coke zero 1,9,13,28,29,32,36	0,2 l Fl.	3,90

Schweppes

Bitter Lemon 10,29,30	0,2 l Fl.	4,80
Tonic Water 10,28,29	0,2 l Fl.	4,80

IM GLAS

Coca Cola 1,9,28,32	0,3 l	4,30
Coke zero 1,9,13,28,29,32,36	0,3 l	4,30

JUS

Apfelsaft 29,30	0,2 l	3,20
Orangensaft 1,3,28,29,30,33	0,2 l	3,80
Rhabarbernektar 29	0,2 l	3,80
Grapefruitsaft 28,29	0,2 l	3,80
Cranberrynektar 14,29	0,2 l	4,20
Maracujanektar 1,14,28	0,2 l	4,20

EAU MINÉRALE

Römerquelle still	0,33 l Fl.	4,50
Römerquelle still	0,75 l Fl.	9,50
Römerquelle medium	0,33 l Fl.	4,50
Römerquelle medium	0,75 l Fl.	9,50



Digestive

GRAPPA (2 CL)

Grappa Vuisinar, Nonino	6,50
Grappa Tignanello	11,00
Grappa Ornelleia	13,00

AQUAVIT (2 CL)

Linie Aquavit	5,80
Aalborg Jubiläums-Akvavit	5,80

EAUX DE VIE DE FRUITS (2 CL)

Pascal	6,50
Williams, Prune (Pflaume)	
Chateau du Breuil Calvados	8,50
Chateau du Breuil	12,00
8 Ans d'Age	
Chateau du Breuil	14,00
15 Ans d'Age	

BITTER (4 CL)

Averna	8,00
Ramazzotti	8,00
Fernet Branca	8,00
Jägermeister	8,00

PORT/SHERRY (5 CL)

Sandemann Port red/white	7,50
Sandemann Sherry	6,50
Fino/Medium	
Taylors 20 Years old Port	25,00

LIKÖRE (4 CL)

Baileys Irish Cream	10,00
Di Saronno Amaretto	10,00
Rinquinquin	11,00
Cointreau	10,00
Grand Marnier Cd. Rouge	11,00
Dom Benedictine	12,00

ARMAGNAC (2 CL)

Cles de Ducs V.S.O.P.	7,50
-----------------------	------

WHISKY (4 CL)

Jack Daniels	10,00
Jameson	10,00
Chivas Regal 12 Jahre	13,00
Johnnie Walker Black Label	11,00
Talisker 10 Jahre	14,00
The Glenlivet 15 Jahre**	16,50
Oban 14 Jahre	18,50

COGNAC (2 CL)

Courvoisier V.S.O.P.	9,00
Rémy Martin X.O.	28,00

RUM (4 CL)

Havana Club Añejo 3 Años	9,00
Havana Club Añejo 7 Años	12,00
Ron Zacapa Centenario 23	18,00

VODKA (4 CL)

Absolut Vodka	9,00
Grey Goose	15,00
Belvedere Vodka	15,00

ANISÉES (4 CL)

Ricard	8,00
Pastis 51	9,00
Henry Bardouin	11,00

VERMOUTH (4 CL)

Belsazar dry	8,50
Belsazar red	8,50
Belsazar white	8,50

GIN (4 CL)

Bombay Sapphire	10,00
Citadelle Gin	12,50
Saffron Gin Boudier	14,00
Hendrick's Gin	12,00



Desserts

CRÈME BRÛLÉE mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert	9,80
MOUSSE AU CHOCOLAT braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren	12,00
ZITRONENTARTE an Himbeerparfait, mit Pistaziencrumble	12,00
PETIT GATEAU mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	14,50
ASSIETTE DE FROMAGE Käseauswahl mit Salami	25,00
DESSERT DU JOUR Dessert jeden Tag anders – sprechen Sie uns an	14,50

A partager

AB ZWEI PERSONEN

CRÊPES SUZETTE mit Grand Marnier am Crêpetisch flambiert, mit Bourbon-Vanilleeis	18,50 p.P.
--	------------

Vin doux

DESSERTWEIN

SAUTERNES – Château Jany Maison Schröder & Schöler: 2020 Semillon	0,05 L	7,50
---	--------	------

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 Spreeterrasse mit Blick auf's glitzernde Wasser oder im traditionsreichen Restaurant und lassen Sie die Seele über den Köstlichkeiten baumeln.

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**



