



GANYMED[®]

Brasserie

Bistrokarte

**Frühstück, Brunch,
Lunch & Dessert**

täglich 09 – 17 Uhr

Französisches Flair im Herzen Berlins
« Vive la France » am Schiffbauerdamm, seit 1894



Übersicht

BRUNCH	4
<i>9 – 14 Uhr</i>	
Brunch Drinks	
Croques	
Eggs Benedict	
Belegte Sauerteigbrote	
Süßes	
FRÜHSTÜCK	6
<i>9 – 14 Uhr</i>	
Frühstück	
Mit Ei	
Frühstück zum Teilen	
LUNCH	8
<i>12 – 17 Uhr</i>	
Quiches	
Salate	
Französische Spezialitäten	
Flammkuchen	
Desserts	
EXTRAS	10
Süßes im Glas	
Add-Ons	
Frühstücks- und Lunchgetränke	
Bio-Tees von Eilles	
Gekühlte Kaffee- und Schokodrinks	



Ganymed Brunch

9 – 14 UHR

Les boissons

BRUNCH DRINKS

MIMOSA COCKTAIL	13,00
Orangensaft, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Crémant	
ORANGEN ROSMARIN SPRITZ	15,00
Orangensirup, Sprudelwasser, Zitronensaft, Rosmarin, Orangenscheibe	
LE GRAND FIZZ	19,00
Grey Goose Vodka, Limettensaft, Sodawasser, Limettenviertel, Gurkenstreifen, Minze	
MOËT ON ICE	23,00
Champagner Moët & Chandon Ice Imperial, Früchte, Sirup	

Les croques

CROQUES

CROQUE MADAME	14,50
Überbackener Brioche, Bergkäse & Gruyère, Bayonner Schinken, Rosmarinbéchamel-Sauce, mariniertes Babyspinat, Bio-Spiegelei	
CROQUE MONSIEUR	12,90
Überbackener Brioche, Bergkäse & Gruyère, Bayonner Schinken, Rosmarinbéchamel-Sauce	
CROQUE VEGETARIEN	12,50
Überbackener Brioche, Bergkäse & Gruyère, Rosmarinbéchamel-Sauce, mariniertes Babyspinat	



Œufs Bénédic

EGGS BENEDICT

EGGS BENEDICT KAVIAR 58,00

Hausgemachtes Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Bio-Eier, Sauce Hollandaise, 10g Kaviar Imperial

EGGS BENEDICT CLASSIC 18,90

Sauerteigbrot, Babyspinat, pochiertes Bio-Ei, Miso-Hollandaise Sauce, Wildkräutersalat

Les tartines

BELEGTE SAUERTEIGBROTE

TARTINE HERZHAFT 15,00

Geräucherter Scamorza (Kuhkäse), marinierte Kirschtomaten, Cilli-Mayonnaise, Chimichurri (argentinische Kräutersauce mit Essig & Öl), Sauerteigbrot

TARTINE AVOCADO -vegan- 15,50

Avocado, Tomate, vegane Limetten-Basilikum-Aioli, geröstete Cashewkerne, krosses Sauerteigbrot

+ knuspriger Bacon + 2,00

+ Bio-Spiegelei + 2,50

TARTINE SPECIAL 18,50

70 Wochen-alter Gouda dazu Zwiebelmarmelade und marinierte Buchenpilze auf Sauerteigbrot

Plats sucrés

SÜSSES

PANCAKES 12,50

mit frischen Früchten, Björns Blaubeerragout, Joghurt, Ahornsirup

CHIA PUDDING 10,50

Chiasamen in Kokos-Sojamilch mit Mango, Kokosraspeln und Mandelstiften

HEIDELBEERSORBET 9,50

Mit Vanillejoghurt, Minze und karamellisierten Nüssen



Ganymed Frühstück

9 – 14 UHR

Petit-déjeuner

FRÜHSTÜCK

DAS FRANZÖSISCHE 14,50

1 Croissant, Baguette, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Joghurt mit Früchten

DAS AMERIKANISCHE 16,50

Pancake, Bacon, Bio-Spiegeleier, Bourbon-Butter, Ahornsirup

DAS ENGLISCHE 17,50

2 Toasts, Bacon, Bio-Rührei, Tomate, Orangenmarmelade, Baked Beans, Nürnberger Würstchen, Butter

FROMAGE 17,50

Käseauswahl, Kräuterfrischkäse, Marmelade, Honig, 1 gekochtes Bio-Ei, Brotkorb, Butter, Joghurt mit Früchten

LACHSFRÜHSTÜCK 18,50

Zweierlei vom norwegischen Lachs: gebeizt und Natur, dazu rote Bete, Sahne-Meerrettich, Zwiebelmarmelade, Toast, Butter, Joghurt mit Früchten

CLASSIQUE 18,50

Käseauswahl, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Marmelade, Nutella, 1 gekochtes Bio-Ei, Brotkorb, Butter, Joghurt mit Früchten

Avec des œufs

MIT EI

BIO-EIER IM GLAS 7,50

Mit Kresse und krossem Kräuterbaguette

GETRÜFFELTES BIO-RÜHREI 10,50

Mit hausgemachtem Brioche und Baby-Spinat

BIO-OMELETT CHORIZO & GRUYÈRE 12,50

Mit Drillingen, roten Zwiebeln und Paprika



À partager

FRÜHSTÜCK ZUM TEILEN

GROSSES FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

59,00

Käse- und Wurstausswahl, Marmeladen, 2 gekochte Bio-Eier, gebeizter Lachs, Tomate-Mozzarella, Pesto, 2 Croissants, Brotkorb mit Sauerteigbrot, Baguette, Toast, Butter, Joghurt mit Frucht, 2 O-Säfte 0,1l, 2 Crémant 0,1l, 2 Heißgetränke



Frühstück in der Gruppe

Ob zum Geburtstag oder zu anderen Anlässen
– gerne stellen wir Ihnen etwas zusammen



CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

159,00

1 Flasche Ganymed Champagner (brut), 2 frischgepresste Orangensäfte, gebeizter Lachs, gebratene Riesengarnelen, rosa Crevetten (blanchiert mit Rouille & Cocktailsauce), Bayonner-Schinken, italienische Fenchelsalami, Rührei aus Bio-Ei, französischer Käse, 2 Stck. Austern, Kräuterquark, Banana-Chocolate-Crêpe, Obst der Saison, Konfitüre und Honig, Butter, Brioche, Croissant, Brotkorb mit Sauerteigbrot, Baguette, Toast

FRÜHSTÜCKSBRUNCH FÜR 4 PERSONEN - 146,50

Wachmacher

4 Crémant Blanc (0,1l)

Frühstücksauswahl

Auswahl von 4 Frühstücken:

französisch, classic, englisch und Lachs

Croissant, Marmeladen, Honig, Nutella, Käseauswahl, Bayonner Schinken, Fenchelsalami, Bacon, Bio-Rührei, Tomate, Orangemarmelade, Baked Beans, Nürnberger Würstchen, zweierlei vom norwegischen Lachs (gebeizt, natur), rote Beete, Sahne-meerrettich, Zwiebelmarmelade, Brotkorb, Butter, Toast, Joghurt mit Früchten

Drinks

4 frischgepresste Orangensäfte (0,1l), 4 Heißgetränke, 1 Flasche Mineralwasser (0,75l)



Ganymed Lunch

12 – 17 UHR

Les quiches

QUICHES

QUICHE LORRAINE	10,50
Mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Salatbouquet	
QUICHE RATATOUILLE	11,50
Ofengemüse, Ziegenkäse, Walnüsse, Salatbouquet	
QUICHE CHORIZO	12,50
Mit Tomate, Chorizo, Paprika und Salatbouquet	

Les salads

SALATE

CAESAR SALAD	13,50
Römersalat, Parmesan und Croûtons + Hühnchen + 6,50	
ZIEGENKÄSESALAT	14,50
Gratiniertes Ziegenkäse, Honig, Paprika-Chutney, Salat	
NIZZA SALAT	17,50
Mit Thunfisch-Rilette, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei	

Spécialités françaises

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

MOULES FRITES AUS DEM TOPF	16,50
Muscheln, Tomatensauce, Pommes	
CHOUCROUTE GARNIE AUS DER PFANNE	16,50
Sauerkraut, Speck, Schweinebauch, Zwiebeln	
COQ AU VIN AUS DER PFANNE	18,50
KIKOK-Hähnchen in Burgundersauce, frische Champignons, Zwiebeln	
CHOUCROUTE LA MER AUS DER PFANNE	19,50
Sauerkraut, Speck, Zander, Zwiebeln	



Tartes flambées

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	12,00
Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie, rote Zwiebeln	
CHORIZO FLAMMKUCHEN	12,00
Chorizo, rote Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Chutney	
DER VEGETARISCHE	12,50
Gegrilltes & mariniertes Gemüse, Crème fraîche, rote Zwiebeln, Rucola	
KÄSE & BIRNE	13,50
Blauschimmelkäse, Birne, karamellisierte Walnuss	
LA MER	14,50
Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Emmentaler	
TARTE FRENCH	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Bayonner Schinken, Rucola, rote Zwiebeln	
TARTE ITALIENNE	15,00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Artischocken, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten	

Les dessert

DESSERTS

BANANA-CHOCOLATE-CRÊPE 8,50	MACARON SUNDAE 11,00
Mit Vanilla-Caramel-Brownie und Chocolate Eiscreme, Brownie, Bananen, Haselnusskrokant, Schlagsahne und Chocolate Sauce	Erdbeer- und Himbeer-Macaron, Zitronensorbet, Erdbeereiscreme, Fruchtcoulis, Schlagsahne, Chocolate Ganache
KARAMELL PANCAKE 8,50	FRUIT SENSATION ERDBEER 12,50
Salted Caramel und Walnusseiscreme, serviert zwischen den Hälften eines warmen Pancakes mit Schlagsahne, Haselnusskrokant und Karamellsauce	Himbeersorbet und Erdbeereis, mit Erdbeercoulis, Erdbeeren, Schlagsahne, Waffelstücken
FRUIT SORBET <i>vegan</i> 10,50	BROWNIE EIS GANYMED 10,50
3 Sorten Sorbet: Zitronen-, Gurken- und Himbeersorbet mit saisonalen Früchten	Chocolate- und Vanilla-Caramel-Brownie-Eiscreme, Brownie-Stückchen, Schokosauce, Schlagsahne, Haselnusskrokant



Extras

BIS 14 UHR

Plats sucrés

SÜSSES IM GLAS

FRISCHER OBSTSALAT	5,50
JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	4,50

Extras

ADD-ONS

GEBEIZTER LACHS	9,50	PORTION BUTTER /	1,80
PORTION BIO-RÜHREI	5,00	FRISCHKÄSE	
2 BIO-SPIEGELEIER	5,00	HAUSGEMACHTE	1,80
1 GEKOCHTES BIO-EI	2,00	MARMELADE	
PORTION BACON	4,00	HONIG / NUTELLA	1,80
FENCHELSALAMI	5,00	2 SCHEIBEN ROGGEN-	2,00
BAYONNER SCHINKEN	6,50	VOLLKORNBROT	
PORTION KÄSE	6,50	CROISSANT	3,50
		BROTKORB	3,50

Les boissons

FRÜHSTÜCKS- UND LUNCHGETRÄNKE

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,1L	4,50
	0,2L	8,50
HOMEMADE ICE TEA	0,4L	6,50
HOMEMADE LEMONADE	0,4L	6,50
Erdbeer-Feige / Minze-Limette / Pfirsich-Maracuja		
COCA COLA	0,3L FL.	5,50
COKE ZERO	0,3L FL.	5,50



Les thés

BIO-TEES VON EILLES

JE 0,3L – 4,50

ENGLISH BREAKFAST TEA - Schwarztee - Traditionsmischung aus Ceylon und Südindien

FRÜCHTE NATUR - Naturbelassene Fruchtemischung aus kontrolliert biologischem Anbau

ROIBOOS PUR - Südafrikanischer Rotbusch aus kontrolliert biologischem Anbau

CHINA JASMIN BLATT - Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert

KAMILLENBLÜTEN - Kamillenblütentee mit einem milden und aromatischen Geschmack

DARJEELING IMPERIAL SECOND FLUSH BLATT - Schwarztee - Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau, mit zart nussiger Note und goldener Tassenfarbe

BARONESS GREY TEA - Schwarztee - Erfrischende Variante des beliebten Klassikers

VERVENIA - Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemonmyrtle aus kontrolliert biologischem Anbau

Spécialités françaises

GEKÜHLTE KAFFEE- & SCHOKODRINKS *BIS 17 UHR*

ICED COFFEE 6,90

Vanilleeis in eiskaltem Kaffee, Schokosauce, Schlagsahne, Kakaopulver

ICED CHOCOLATE 6,90

Vanilleeis in eiskalter Schokolade, Schokosauce, Schlagsahne, Kakaopulver

CAFÉ FRAPPÉ 6,90

Vanilleeis gemixt in eiskaltem Kaffee, Schokosauce, Schlagsahne, Kakaopulver

LEMON-MINT-SORBET

ICED TEA 7,50

Kugel Zitronensorbet in Zitronentee mit Pfefferminzblättern und Zitronenscheibe

RED-BERRY-SORBET

ICED TEA 8,50

Kugel Himbeersorbet in Rote-Beeren-Tee mit Erdbeerscheiben

GANYMED BRASSERIE

Schiffbauerdamm 5, 10117 Berlin-Mitte

Tel. 030 - 28 59 90 46 | www.ganymed-brasserie.de

reservierung@ganymed-brasserie.de

taglich von 9 bis 24 Uhr