



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 9 bis 24 Uhr



Inhaltsübersicht

VORSPEISEN Les entrées	3
FISCH & MEERESFRÜCHTE Poissons & fruits de mer	4
HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH Plats principaux avec de la viande	5
PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN Les pâtes, risotto & tartes flambées	5
3-GANG MENÜS Menu à trois plats	6
ZUM TEILEN A partager	7
GETRÄNKE Boissons	8
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.



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 Pont Neuf 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 Briqueuteig gebacken, mit Paprika-Rosmarin-Chutney 8,19,24	
6 BURGUNDERSCHNECKEN	16,50
Petersilien-Knoblauchbutter 8,25	
CARPACCIO VOM RINDERFILET 5,8,18,24	16,50
Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Limettenvinaigrette	
LACHSTATAR 1,15,19,20,21,29	16,50
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch	
HUMMERSUPPE	18,00
Mit Garnelen 1,5,8,18,25	
GAMBAS AL AJILLO 5,8,18,23,29	18,00
5 Riesengarnelen, Olivenöl, geschmorte Baby-Tomaten, Chili, Knoblauch und Pariser Kartoffeln	
MEERESFRÜCHTESALAT 5,8,15,18,19,20,21,22,23,24,25,29	19,50
Garnelen, Jakobsmuscheln, Oktopus, Artischocke, Zitrone, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, gerösteter Brotchip	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 5,8,18,21,24,25,29	22,50
Mit Mangochilisalat, Koriander, Schalotten und Erbsenpüree	
TERRINE VON DER ENTENLEBER 5,8,19,24,29	24,50
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche 1,5,8,15	



Fisch & Meeresfrüchte

Poissons de mer

SALZWASSERFISCH

SEEZUNGE (500g) 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Mangold und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc	54,00
LACHSFILET 8,18,21,29,31 Norwegen, Chorizo Risotto, Gurken Chutney, Beurre Blanc	28,50
OKTOPUS 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Kartoffel-Trüffelpüree, Pimentos, Rouille	29,50
SEETEUFELFILET 1,5,8,18,21,29,31 Nordostatlantik, mit Rote Beete Risotto, Safranfenchel, Beurre Blanc	34,00
BABYSTEINBUTT (500g) 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Mangold und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc	59,00

Fruits de mer

MEERESFRÜCHTE & KRUSTENTIERE

Mit Beurre Blanc serviert

½ HUMMER 5,8,18,19,23,29,31 Mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Hummer Bisque	44,50
½ LANGUSTENSCHWANZ 5,8,18,23,29,31 mit Safran-Risotto, Pak Choi, Beurre Blanc	44,50

Plateaux de fruits de mer

SEAFOOD TOWER

SEAFOOD TOWER CLASSIC FÜR 2 PERSONEN 5,8,15,16,17,18,19,20,21,22,23,25,29	<i>Pro Person</i> 69,00
--	----------------------------

AUSTERN «Fine de Claire» – 8 Stück

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 5,8,15,16,17,18,19, 20,21,22,23,25,29	<i>Pro Person</i> 139,00
---	-----------------------------

AUSTERN «Fine de Claire» – 8 Stück

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



Hauptgänge

Alles hausgemacht

A la viande

MIT FLEISCH

CHOUROUTE GARNIE 5,8,18,19,20 Sauerkraut Elsässer Art mit Speck, Schweinebauch und Kartoffelpüree	22,50
COQ AU VIN 5,8,18,19,20 Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, Kräuterbaguette und Drillingen	24,50
BEUF BOURGUIGNON 1,5,8,18,19 Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	27,00
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19 vom Lavasteingrill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Romanesco in Mandelbutter ²⁴	29,50
STEAK FRITES (200g) 5,8,18,19,20,24 vom Lavasteingrill mit Pommes Pont Neuf und Pfeffersauce	32,00
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 1,5,8,18,19 vom Lavasteingrill auf Cassoulet «Castelnaudary», grüne Bohnen und Thymianjus	35,00
ENTRECÔTE (250g) 5,8,18,19,20,24 vom Lavasteingrill mit Pommes Pont Neuf und Pfeffersauce	37,00
RINDERFILET SURF & TURF (150g) 5,8,18,19,20,24 vom Lavasteingrill, mit Black Tiger Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi	42,00
RINDERFILET (200g) 2,5,8,18,19,20 vom Lavasteingrill mit Speckbohnen, geschmorte Silberzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Bernaise	45,00

Les pâtes et risotto

PASTA & RISOTTO

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

Tartes flambées

FLAMMKUCHEN

ZIEGENKÄSE & TRAUBEN 2,8,18,19,28,29 mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken	19,50
--	-------



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 5,8,18,19,20

Sauerkraut Elsässer Art mit Speck, Schweinebauch, Kartoffelpüree

Desserts au choix

DESSERTS

Crème Brûlée mit Bourbonvanille 8,15

«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

Seeteufel Filet mit Rote Beete Risotto, Safranfenchel 1,5,8,15,18,19,23

Rinderfilet «Surf & Turf» vom Lavasteingrill mit Black Tiger Garnele, Rote-Bete-Mousseline und Pak Choi 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



Zum Teilen

Les grillades

FRISCH VOM GRILL

MIXED GRILL FISH AB 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20,21,23,25,29 Jakobsmuscheln, Oktopus, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Beurre Blanc, Rouille & Salat	<i>Pro Person</i> 45,00
MIXED GRILL FISH ROYAL AB 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20,21,23,25,29 Jakobsmuscheln, ½ Hummer, Black Tiger Riesengarnelen, ½ Languste, Beurre Blanc, Rouille & Pommes Pont Neuf	<i>Pro Person</i> 85,00
MIXED GRILL MEAT AB 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20 Argentinisches Rinderfilet, Lammchops, Schweinebauch, Ratatouille, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Pommes Pont Neuf ca. 350g Fleisch pro Person	<i>Pro Person</i> 48,00
CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20 Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, Bohnen, Kartoffeln, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat ca. 250g Fleisch pro Person	<i>Pro Person</i> 48,00

Les soups

SUPPE

BOUILLABAISSÉ AB 2 PERSONEN 8,15,18,19,20,21,23,25,29 Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons	<i>Pro Person</i> 28,00
---	----------------------------

Plateau d'entrées

VORSPEISENPLATTE

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

Les salads

SALATE

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



Champagne

GLAS – 0,1 L

Pommery Brut Royal 19,50

FLASCHE – 0,75 L

POMMERY

Brut Royal 120,00

Brut Rosé 140,00

Brut Apanage 150,00

TAITTINGER

Brut Reserve 120,00

VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 150,00

Ponsardin Rosé 160,00

Ponsardin La Grande Dame (Vintage, 2015) 375,00

PERRIER JOUET

Grand brut 140,00

MOËT & CHANDON

Brut Imperial 140,00

ICE Imperial 160,00

ICE Imperial Rosé 180,00

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
2023 Chardonnay	
Vignerons de Buxy	48,00
2023 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
2022 Chablis «Les Grands Terroirs»: Chardonnay	
Maison Louis Latour	129,00
2018 Mersault 1 ^e Cru: Chardonnay	
Domaine Michel Niellon	159,00
2021 Chassagne Montrachet: Chardonnay	

BORDEAUX

Chateau Nicot	39,00
2021/23 Entre-Deux-Mers Sauvignon / Semillon	
Chateau Le Grand Verdus	43,00
2021 Sauvignon / Sémillon	
Chateau Ferrande	65,00
2020 Graves Sauvignon Blanc / Sémillon	

Roséwein

Bourgogne	33,00
Patriarche Père et Fils Heritage Rosé	
Languedoc – Hecht & Bannier	39,00
2023 Syrah: Syrah / Grenache	
Provence – Hecht & Bannier	49,00
2022 Coteaux d'Aix-en-Provence: Grenache / Cinsault	

LOIRE

Domaine de Roger Neveau	65,00
2022 Sancerre «Clos des Bouffants»: Sauvignon Blanc	
Cave de Pouilly sur Loire	65,00
2022 Pouilly Fumé «La Tuilerie»: Sauvignon Blanc	
Domaine Jonathan Pabiot	85,00
2023 Pouilly Fumé: Sauvignon	
Domaine Gerard Boulay	95,00
2022 Sancerre «Chavignol»: Sauvignon Blanc	

CÔTES DU RHÔNE

Familie Perrin	45,00
2018/22/23 Côtes du Rhône Réserve: Rousanne / Viognier / Grenache blanc	
Domaine Saint Cosme	59,00
2023 Côtes du Rhône Blanc: Rousanne / Viognier / Picpoul	

LANGUEDOC

Hecht & Bannier	43,00
2023 Un Verre de Mentino <i>organic</i>	
La Forge Estate	48,00
2022 Chardonnay barrique	

Rhône – E. Guigal D'Ampuis	59,00
2022 Tavel Rosé: Grenache / Syrah / Cinsault	
Provence - Miraval Rosé	79,00
2023 Côtes de Provence: Cinsault / Grenache / Rolle / Syrah	

Jahrgangangaben 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
2021/22 Pinot Noir «Buissonier»

Domaine Fabien Coche 78,00
2021 Pinot Noir

COTES DU RHÔNE

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

Rhonéa 59,00
2020 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 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
2020 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
2020/21 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° 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
2015 «Lacoste-Borie»
5ème Cru Classé: Cabernet
Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot

Grand crus classés

Flasche 0,75 L

SAINT ESTÈPHE

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

MARGAUX

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

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

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

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

Château Lascombes 290,00
1988 2ème 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 4ème Cru Classé: Cabernet
Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/
Cabernet Franc

PAUILLAC

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

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

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Deutsche Weine

WEISSWEIN

PFALZ – Stefan Meyer 42,00
2023 Chardonnay / Weißer
Burgunder

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

RHEINGAU – Georg Breuer 49,00
2023 «GB Sauvage»: Riesling aus
ökologisch-biologischem Anbau

SAAR - Van Volxem 49,00
2023 Schiefer-Riesling: Riesling

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

PFALZ - Markus Schneider 55,00
2023 Sauvignon blanc «Kaitui»
trocken: Sauvignon

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

MOSEL – D. Eifel 75,00
2021 Riesling trocken
«Alte Reben»: Riesling

ROTWEIN

Pfalz – Markus Schneider 49,00
2020/21 Rotweincuvée
«Ursprung» trocken

Pfalz – Knipser 54,00
2017/18 Cuvée Gaudenz trocken:
Cabernet / Dornfelder

Halbe Flaschen

Flasche 0,375 L

WEISSWEIN

Rhône – Familie Perrin 25,00
2022/23 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne, Viognier

Loire – La Perrière 39,00
2022 Sancerre blanc:
Sauvignon Blanc

ROTWEIN

Rhône – Familie Perrin 25,00
2020/21 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

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Apéritif, Bier & Alkoholfreies

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	5cl	10,00
Ricard	4cl	8,00
Pastis 51	4cl	9,00
Henri Bardouin Pastis	4cl.	11,00
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)

Brennerei zur Alten Mühle Marille, Birne	6,50
Chateau du Breuil Calvados	8,50
Chateau du Breuil 8 Ans d'Age	12,00
Chateau du Breuil 15 Ans d'Age	14,00

BITTER (4 CL)

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

PORT/SHERRY (5 CL)

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

VERMOUTH (4 CL)

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

GIN (4 CL)

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



Desserts

CRÈME BRÛLÉE 2,8,15,29	9,80
mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert	
MOUSSE AU CHOCOLAT 5,8,14,19,15,24,34	12,00
braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren	
ZITRONENTARTE 8,15,14,19,29	12,00
an Himbeerparfait, mit Pistaziencrumble	
PETIT GATEAU 5,8,15,19,24	14,50
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	
ASSIETTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE 2,6,8,19,20,24	19,50
Französische Käseauswahl, Oliven, karamellierte Walnuss, Früchte (+ Fenchelsalami und Bayonner Schinken +6,50)	

A partager

AB ZWEI PERSONEN

CRÊPES SUZETTE 5,8,14,15,19,24	18,50 p.P.
mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanilleeis	

Vin doux

DESSERTWEIN

SAUTERNES – Château Jany	0,05 L	7,50
Maison Schröder & Schöler: 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.

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**



