

Ganymed Plat du Jour

Vorspeise / starter

Steinpilzcremesuppe / Cream of porcini mushroom soup 9,50 €

*mit karamellisierten Maronen
with caramelized chestnuts*

Hauptgänge / main courses

Pasta 18,50 €

in Trüffelbutter, Cherry-Tomaten, Ofenkürbis

+Rinderfilet 6,00€

in truffle butter, cherry tomatoes, oven pumpkin

+Beef filet 6,00 €

Flammkuchen / tarte flambée 22,50 €

mit Hokkaido Kürbis, Käse, Rote Zwiebel und creme fraiche

hokkaido pumpkin, cheese, red onion and Creme fraiche

Rotbarschfilet / redfish fillet 26,50 €

Kürbisrisotto, Silberzwiebeln geschmort in Balsamico-Rote Bete

pumpkin risotto, pearl onions braised in balsamic vinegar and beetroot

Kalbsfilet / veal fillet 28,50 €

auf Rotkohl-Kartoffelpüree und Ofenkürbis

red cabbage mashed potatoes and baked pumpkin

Dessert

Schokoladenmousse / chocolate mousse 13,50 €

Marmoriertes Schokoladenmousse an Erdbeer-Basilikum-Salat

marbled chocolate mousse with strawberry-basil salad

Wein / Wine

Sibylle Sancerre Rose – Gerard Boulay 60,00 €

Loire - Pinot Noir – 2019

La Bastide Saint Dominique - Chateauneuf du Pape blanc 90,00 €

Cote du Rhône - Clairette - 2017