



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	3
Les entrées	
FISCH & MEERESFRÜCHTE	4
Poissons & fruits de mer	
HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH	5
Plats principaux avec de la viande	
PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN	5
Les pâtes, risotto & tartes flambées	
3-GANG MENÜS	6
Menu à trois plats	
ZUM TEILEN	7
A partager	
GETRÄNKE	
Boissons	
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	17
Les desserts	

Alle Preise in Euro inklusive MWST.



Vorspeisen

Huîtres & crustaces

AUSTERN & KRUSTENTIERE

ROSA CREVETTEN 1,5,15,23	6 Stück	12,50
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce	12 Stück	25,00
AUSTERN «FINE DE CLAIRE» 5,25,29	3 Stück	13,50
mit Zitrone, Himbeeressig mit Schalotten	6 Stück	25,90

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 + Trüffel +6,00	

Spécialités françaises

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

ZWIEBELSUPPE 1,2,3,4,5,8,15,19	10,00
mit geröstetem Baguette, Käse	
FISCHSUPPE «MARSEILLE» 1,5,8,15,18,19,21,23	13,00
Croûtons, Rouille, Käse	
ZIEGENFRISCHKÄSE 8,19,24	14,00
gegrillter Ziegenkäse an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble	
GAMBAS AL AJILLO 5,8,18,23,29	15,50
5 Riesengarnelen, geschmorte Baby-Tomaten, Chili-Kräuter-Knoblauch Butter	
6 BURGUNDERSCHNECKEN 8,25,29	16,50
Petersilien-Knoblauchbutter	
LACHSTATAR 1,15,19,20,21,2	17,50
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch	
HUMMERSUPPE 1,5,8,18,25	17,50
mit Garnelen	
CARPACCIO VOM RINDERFILET 5,8,18,24	19,50
Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Limettenvinaigrette (+Trüffel: 25,50)	
3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 5,8,18,21,24,25,29	22,50
an jungen Erbsencreme mit Safran Risotto Praline und Krustentier Chutney	
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

LACHSFILET 8,18,21,25,29,31 Norwegen, Oktopusrisotto, Beurre Blanc	27,00
OKTOPUS 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Kartoffel-Trüffelpüree, Piemontos, Rouille	29,00
SEETEUFELFILET 1,5,8,18,21,29,31 Nordostatlantik, mit Rote Beete Risotto, Safranfenchel, Beurre Blanc	36,00
SEEZUNGE (450g) 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc	54,00
BABYSTEINBUTT (550g) 8,18,21,29,31 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc	58,00

Fruits de mer

MEERESFRÜCHTE & KRUSTENTIERE

Mit Beurre Blanc serviert

½ HUMMER 5,8,18,19,23,29,31 Mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Rouille	44,00
½ LANGUSTENSCHWANZ 5,8,18,23,29,31 mit Safran-Risotto, Pak Choi, Beurre Blanc	46,00

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	Pro Person 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	Pro Person 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	23,00
8 Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree	
COQ AU VIN 5,8,18,19,20	25,00
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffelt Kartoffelpüree	
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 1,5,8,18,19	28,00
vom Lavasteingrill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Wildbroccoli in Mandelbutter	
BOEUF BOURGUIGNON 1,5,8,18,19	30,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	
STEAK FRITES (200g) 5,8,18,19,20,24	34,00
vom Lavasteingrill mit Pommes Pont Neuf, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat	
KALBSRÜCKENSTEAK ROSA GEBRATEN 5,8,18,19,20	36,00
unter Kartoffel Kräuter Kruste auf Ratatouille Gemüse	
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 1,5,8,18,19	39,00
vom Lavasteingrill auf getrüffelt Kartoffelpüree, Cassoulet von zweierlei Bohnen mit Merguez und Thymianjus	
RINDERFILET (180g) 2,5,8,18,19,20	46,00
vom Lavasteingrill mit getrüffelt Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Wildbroccoli und Sauce Bernaise + frischer Trüffel 6,00	
RINDERFILET SURF & TURF (180g) 5,8,18,19,20,24	49,00
vom Lavasteingrill, mit Black Tiger Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi	

Les pâtes, risotto et tartes flambées

PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN

RISOTTO 1,2,5,7,8,18,19	19,50
mit Artischocken und Weißweinsauce	
TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN 1,5,8,15,19,23	22,50
in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce	
RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG 2,3,4,18,19,24,29	22,50
mit Basilikumpesto und Pinienkernen	
TRÜFFELPASTA 8,15,18,19,21,26,29,31	24,50
Linguine Parmesan Trüffelbutter frischer Trüffel mit haubebeiztem Lachs 34,00 mit Rinderfiletstreifen 34,00	
FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE & TRAUBEN 2,8,18,19,28,29	19,50
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken	



3-Gang Menüs

«BERLIN»

39,50

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

8 Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, 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: gegrillter Ziegenkäse an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble 8,19,24

Plats au choix

HAUPTGÄNGE

½ HUMMER mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Rouille 5,8,18,19,23,29,31

Rinderfilet «Surf & Turf» (180g) vom Lavasteingrill mit Black Tiger Garnele, Rote-Bete-Kartoffelmousseline 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> 48,00
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 & Salat	<i>Pro Person</i> 65,00
MIXED GRILL SURF & TURF AB 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20 Argentinisches Rinderfilet, Kalbsrücken, Garnelen, Merguez Bohnen Cassoulet, Pfeffersauce, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat ca. 300g Fleisch pro Person	<i>Pro Person</i> 52,00
CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN 5,8,15,18,19,20 Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, Bohnen, Kartoffelgratin, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat ca. 250g Fleisch pro Person	<i>Pro Person</i> 52,00

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> 28,50
---	-----------------------------------

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 2,5,8,14,18,19,21 Römersalat mit Hühnchen, Parmesan und Croûtons	18,50
ZIEGENKÄSESALAT 2,5,8,14,18,19,21,24 Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Paprika-Chutney, Salat	17,50
NIZZA SALAT 5,8,18,19,21,22,23,25 Mit Thunfisch-Rillettes, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei	19,50



Champagne

GLAS – 0,1 L POMMERY

Vranken Grande Réserve Brut	19,50
-----------------------------	-------

FLASCHE – 0,75 L

POMMERY

Vranken Grande Réserve Brut	89,00
-----------------------------	-------

Brut Royal	130,00
------------	--------

Brut Rosé	140,00
-----------	--------

Brut Apanage Cuved 1874	150,00
-------------------------	--------

TAITTINGER

Brut Reserve	130,00
--------------	--------

VEUVE CLICQUOT

Ponsardin	Brut	150,00
-----------	------	--------

Ponsardin	Rosé	160,00
-----------	------	--------

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 9,50

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 8,50

RHONE – FAMILIE PERRIN | Luberon Blanc: Grenache blanc 9,50

LOIRE – LA PERRIERE | Sauvignon 9,50

Vin rosé

ROSÉWEIN

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

LANGUEDOC – HECHT & BANNIER | Syrah | *organic wine* 9,50

Vin rouge

ROTWEIN

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

BOISSET | FR | Merlot | «Petit Bistro» 9,00

RHONE – FAMILIE PERRIN | Ventoux: Grenache, Syrah 9,50

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



Weißwein

Flasche 0,75 L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 35,00
2024 Chardonnay

Vignerons de Buxy 48,00
2023 Chardonnay «Buissonier»

La Chablisienne 65,00
2020 Chablis «la Sereine»:
Chardonnay

Vignerons des Terres Secrètes 79,00
2022 Pouilly Fuissé
«Les Sentinelles»: Chardonnay

Samuel Billaud 89,00
2022 Chablis
«Les Grands Terroirs»:
Chardonnay

Domaine Michel Niellon 159,00
2021 Chassagne Montrachet:
Chardonnay

BORDEAUX

Chateau Nicot 39,00
2023 Entre-Deux-Mers
Sauvignon / Semillon

Chateau Le Grand Verdus 43,00
2021 Sauvignon / Sémillon

Chateau Ferrande 65,00
2020/21 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
2023 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
2022/23/24 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
organic

La Forge Estate 48,00
2022/23 Chardonnay barrique

Roséwein

Bourgogne 33,00
Patriarche Père et Fils Heritage
Rosé

Languedoc – Hecht & Bannier 39,00
2023/24 Syrah: Syrah / Grenache

Provence – Hecht & Bannier 49,00
2024 Coteaux d'Aix-en-
Provence: Grenache / Cinsault

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

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Rotwein

Flasche 0,75 L

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 35,00
2023 Cabernet Sauvignon

Vignerons de Buxy 49,00
2022 Pinot Noir «Buissonier»

Domaine Fabien Coche 78,00
2021 Pinot Noir

COTES DU RHÔNE

Famille Perrin 45,00
2022 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
2021 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 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
2019 Merlot / Cabernet
Sauvignon

Château Branon 189,00
2011 Cabernet Sauvignon
/ Merlot

SAINT ÉMILION

Château Lys de Bessede 59,00
2022 Merlot / Cabernet
Sauvignon

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

Château Montlabert 95,00
2020 «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
2021 «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 320,00
2010 3ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc / Petit Verdot

Château Kirwan 220,00
2017 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 Lagravière 260,00
1988 1er Cru Classé: Cabernet
Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc

Château Lascombes 360,00
2005 2ème Cru Classé: Cabernet
Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

SAINT EMILION

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

SAINT-JULIEN

Château 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 410,00
2003 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Pontet Canet 320,00
2013 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
2023 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
2023 Riesling trocken: Riesling

MOSEL – D. Eifel 75,00
2020/21/23 Riesling trocken
«Alte Reben»: Riesling

ROTWEIN

Pfalz – Markus Schneider 49,00
2021 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
2024 Cote du Rhône Réserve:
Rousanne, Viognier

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

ROTWEIN

Rhône – Familie Perrin 25,00
2022 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	11,00
Lillet Spritz	13,50
Campari Orange/Soda/Tonic ⁸	11,00
Hugo ^{1,5}	12,00
Cuba Libre ^{1,9,28,32}	12,50
(Havana Club 3 Jahre)	
Gin Tonic ^{10,19,29}	13,50
(Bombay Sapphire)	
Vodka Lemon ^{10,19,30}	12,50
(Absolut, Bitter Lemon)	
Whiskey Cola ^{1,9,28,32}	13,50
(Jack Daniel's, Cola)	

BIÈRE

AUS BAYERN

Burgensteiner Pils ¹⁹	0,2 l	2,60
Burgensteiner Pils ¹⁹	0,4 l	5,20

AUS DER REGION

Radeberger Pilsner ¹⁹	0,2 l	3,00
Radeberger Pilsner ¹⁹	0,4 l	5,90
Radeberger alk.-frei	0,33 l Fl.	4,90
Maisel's Weiße, Hefe ¹⁹	0,4 l	5,90
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	8,50
Maison Schröder & Schöyler:		
2022 Semillon		

BOISSONS CHAUDES

Espresso ⁹		2,70
Tasse Kaffee ⁹		3,30
Cappuccino ⁹		3,90
Café au lait ⁹	Bowl	4,90
Café Latte ⁹		4,60
Bio Schokolade ^{8,9,15}	Bowl	4,90
Tee ^{17,19,21}	Bowl	4,90

SODA

IN DER FLASCHE

Orangina	0,2 l Fl.	6,00
Coca Cola ^{1,9,28,32}	0,2 l Fl.	4,50
Coke zero ^{1,9,13,28,29,32,36}	0,2 l Fl.	4,50

Schweppes

Bitter Lemon ^{10,29,30}	0,2 l Fl.	5,00
Tonic Water ^{10,28,29}	0,2 l Fl.	5,00

IM GLAS

Coca Cola ^{1,9,28,32}	0,3 l	4,50
Coke zero ^{1,9,13,28,29,32,36}	0,3 l	4,50

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.	4,60
Römerquelle still	0,75 l Fl.	9,80
Römerquelle medium	0,33 l Fl.	4,60
Römerquelle medium	0,75 l Fl.	9,80



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	6,50
Marille, Birne	
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)

Taylors 20 Years old Port	25,00
---------------------------	-------

LIKÖRE (4 CL)

Baileys Irish Cream	10,00
Di Saronno Amaretto	10,00
Cointreau	10,00
Grand Marnier Cd.	11,00
Rouge Dom Benedictine	12,00
Berliner Luft 2 cl	4,50

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
Tanqueray 0,0% vol.	11,00



Desserts

CRÈME BRÛLÉE 2,8,15,29	9,80
mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert	
ZITRONENTARTE 8,15,14,19,29	12,50
an Himbeerparfait, mit Pistaziencrumble	
MOUSSE AU CHOCOLAT 5,8,14,19,15,24,34	13,50
braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren	
PETIT GATEAU 5,8,15,19,24	14,50
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	
ASSIETTE DE FROMAGE 2,6,8,19,20,24	19,50
3 Französische Käsesorten, Oliven, karamellierte Walnuss, Obst	

A partager

AB ZWEI PERSONEN

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

Vin doux

DESSERTWEIN

SAUTERNES – Château Jany	0,05 L	8,50
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 Sreeterrasse 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**



