



Inhaltsübersicht

Les plats

VORSPEISEN <i>Starters</i>	3
FISCH & MEERESFRÜCHTE <i>Fish & seafood</i>	4
HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH <i>Main courses with meat</i>	5
PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN <i>Pasta, risotto & tarte flambée</i>	6
3-GANG MENÜS <i>3 Course menu</i>	7
DESSERTS <i>Desserts</i>	8

Boissons

CHAMPAGNER <i>Champagne</i>	9
CRÉMANT <i>Crémant</i>	9
OFFENE WEINE <i>Open wines</i>	10
FRANKREICH ROSÉWEIN <i>French rosé wine</i>	10
FRANKREICH WEISSWEIN <i>French white wine</i>	11
FRANKREICH ROTWEIN <i>French red wine</i>	12
HALBE FLASCHEN <i>Half bottles</i>	13
GRAND CRU CLASSÉS <i>Grand cru classés</i>	14
DEUTSCHLAND FLASCHENWEINE WEISS & ROT <i>German white & red wine</i>	15
APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI <i>Apéritif, beer, non-alcoholic</i>	16
DIGESTIVE <i>Digestive</i>	17

Alle Preise in Euro inklusive MWST.
All prices in EUR incl. VAT.

Entrees

Spécialités françaises

ZWIEBELSUPPE mit geröstetem Baguette, Käse ^{1,2,3,4,5,8,15,19} <i>Onion soup with toasted baguette and cheese</i>	10,00	CARPACCIO VOM RINDERFILET 19,50 Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Limettenvinaigrette ^{5,8,18,24} <i>Carpaccio of beef fillet, hand-pounded, capers, pine nuts, Parmesan, arugula, lime vinaigrette</i> +Trüffel/truffle 25,50
FISCHSUPPE «MARSEILLE» Croûtons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23} <i>Fish soup "Marseille" with croutons, rouille, cheese</i>	13,00	3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 22,50 an jungen Erbsencreme mit Safran Risotto Praline und Krustentier Chutney ^{5,8,18,21,24,25,29} <i>3 pan-fried scallops on young pea cream with saffron risotto praline and shellfish chutney</i>
ZIEGENKÄSE GEGRILLT an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble ^{8,19,24} <i>Grilled goat cheese with black pudding, onion marmalade, brioche, bell pepper chutney and walnut crumble</i>	14,00	TERRINE VON DER ENTENLEBER 24,50 an Passionsfrucht und geröstetem Brioche ^{1,5,8,15,19,24,29} <i>Duck liver terrine with passion fruit and toasted brioche</i>
6 BURGUNDERSCHNECKEN Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25,29} <i>6 Burgundy snails with parsley and garlic butter</i>	16,50	
HUMMERSUPPE mit Garnelen ^{1,5,8,18,25} <i>Lobster soup with prawns</i>	17,50	

Les petit delices

GAMBAS AL AJILLO 5 Riesengarnelen, geschmorte Baby-Tomaten, Chili-Kräuter-Knoblauch Butter ^{5,8,18,23,29} <i>Gambas al Ajillo (5 king prawns, braised) Baby tomatoes, chili-herb-garlic butter</i>	15,50	TATAR VOM RIND (150g) 18,50 Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb ^{5,8,15,21,24} <i>Beef tartare (150g) prepared at the guest's table, capers, anchovies, gherkins, shallots, organic egg yolk</i> + Pommes Pont Neuf oder Salat/ or salad 5,50 + Trüffel/truffle 6,00
LACHSTATAR Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch ^{1,15,19,20,21,2} <i>Salmon tartare: Norwegian salmon, capers, vinaigrette, with wasabi mayonnaise, coriander, mango, tomato salsa and bread crunch</i>	17,50	VORSPEISENPLATTE pro Person 24,50 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>Starter selection for 2-10 people: salmon tartare, goat cheese, duck liver terrine, fennel salami, Bayonne ham, octopus, olives, grilled vegetables</i>

Fruits de mer

Huîtres & crustaces

ROSA CREVETTES 6 Stück 12,50
 ungeschält, blanchiert mit 12 Stück 25,00
 Rouille, Cocktailsauce 1,5,15,23

Pink shrimp, mouth-peeled and blanched, with rouille, cocktail sauce

AUSTERN «FINE DE CLAIRE» 3 Stück 13,50
 mit Zitrone und Himbeeressig 6 Stück 25,90
 mit Schalotten 5,25,29

Fine de Claire oysters with lemon and raspberry vinegar with shallots

Soup

BOUILLABAISSÉ pro Person 28,50
 Ab 2 Personen

Traditionell französische Fischsuppe mit Saffran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons 8,15,18,19,20,21,23,25,29

Bouillabaisse (for 2 or more people): Traditional French fish soup with saffron, pike-perch, salmon, octopus, cod, prawns, rouille, cheese and croutons

Poissons de mer

OKTOPUS 29,00
 Atlantik, mit Kartoffel-Trüffelpüree, Pimentos, Rouille 8,18,21,29,31

Atlantic octopus with potato and truffle puree, pimientos, and rouille

SEEZUNGE (450g) 54,00
 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc 8,18,21,29,31

Atlantic sole, with spinach and rosemary potatoes, beurre blanc

SEETEUFELFILET 36,00
 Nordostatlantik, mit Rote Beete Risotto, Safranfenchel, Beurre Blanc 1,5,8,18,21,29,31

Sea devil fillet from the Northeast Atlantic, with beetroot risotto, saffron fennel, and beurre blanc

BABYSTEINBUTT (550g) 58,00
 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc 8,18,21,29,31

Baby turbot (550g) Atlantic, with spinach and rosemary potatoes, beurre blanc

La mer entière pour deux

SEAFOOD TOWER CLASSIC pro Person 69,00

Für 2 Personen

Austern: «Fine de Claire» 8 Stück

Meeresfrüchte: 8 Crevetten,

Lachstatar, Meeresfrüchtesalat,

6 Grünschalensmuscheln

Wakame Salat: Meeresalgensalat,

Sesamöl, Chili, Limette, Karotte,

Erdnüsse, gerösteter Sesam

Serviert mit: Bio-Zitrone, Schalotten-

Vinaigrette, Wasabi-Limetten-Mayonnaise,

Cocktailsauce 5,8,15,16,17,18,19,20,21,22,23,25,29

For 2 people

Oysters: «Fine de Claire» 8 pieces

Seafood: 8 prawns, Salmon tartare, seafood salad,

6 green-lipped mussels

Wakame salad: Seaweed salad, Sesame oil, chili,

lime, carrot, Peanuts, toasted sesame seeds

Served with: Organic lemon, shallot vinaigrette,

wasabi-lime mayonnaise, cocktail sauce

SEAFOOD TOWER ROYAL pro Person 139,00

Für 2 Personen

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 5,8,15,16,17,18,19, 20,21,22,23,25,29

For 2 people

Oysters: «Fine de Claire» 8 pieces

Cold seafood: 8 prawns

Hot seafood: grilled octopus, ½ lobster, ½ langoustine,

4 shrimp, 2 black tiger prawns, 2 scallops

Served with: organic lemon, shallot vinaigrette,

wasabi-lime mayonnaise, cocktail sauce

Le grill

Le grill / les classiques

STEAK FRITES (200g) 34,00

vom Grill mit Pommes Pont Neuf, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat ^{5,8,18,19,20,24}

Grilled steak fries with Pont Neuf fries, herb and garlic dip, and ratatouille salad.

KALBSRÜCKENSTEAK ROSA GEBRATEN 36,00

unter Kartoffel Kräuter Kruste auf Ratatouille Gemüse ^{5,8,18,19,20}

Pink-roasted veal rump steak under a potato and herb crust on ratatouille vegetables

ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 39,00

vom Grill auf getrüffelterm Kartoffelpüree, Cassoulet von zweierlei Bohnen mit Merguez und Thymianjus ^{1,5,8,18,19}

Pink roasted lamb rack from the grill on truffled mashed potatoes, cassoulet of two kinds of beans with merguez and thyme jus

RINDERFILET (180g) 46,00

vom Grill mit getrüffelterm Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Wildbroccoli und Sauce Bernaise ^{2,5,8,18,19,20}

Grilled beef fillet (180g) with truffled mashed potatoes, glazed carrots, wild broccoli and Béarnaise sauce

+ frischer Trüffel/fresh truffle 6,00

RINDERFILET (180g) SURF & TURF 49,00

vom Grill, mit Black Tiger Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi ^{5,8,18,19,20,24}

Grilled beef fillet (180g) with surf & turf, with black tiger prawn, served with beetroot and potato mousseline and pak choi

Le grill / la mer

½ HUMMER 44,00

mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Rouille ^{5,8,18,19,23,29,31}

½ lobster with tagliolini in truffle butter, braised cherry tomatoes, rouille

½ LANGUSTENSCHWANZ 46,00

mit Safran-Risotto, Pak Choi, Beurre Blanc ^{5,8,18,23,29,31}

½ lobster tail with saffron risotto, pak choi, beurre blanc

Le grill / to share

MIXED GRILL FISH pro Person 48,00

Ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, Oktopus, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Beurre Blanc, Rouille & Salat ^{5,8,15,18,19,20,21,23,25,29}

For 2 or more people: Scallops, octopus, salmon fillet, black tiger prawns, beurre blanc, rouille & salad

CHATEAUBRIAND pro Person 52,00

Ab 2 Personen

Argentinisches Rinderfilet, Bohnen, Kartoffelpüree, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat, ca. 250g Fleisch pro Person ^{5,8,15,18,19,20}

For 2 or more people: Argentinian beef fillet, beans, mashed potato, peppercorn sauce, Béarnaise sauce & salad, approx. 250g meat per person

MIXED GRILL SURF & TURF pro Person 52,00

Ab 2 Personen

Argentinisches Rinderfilet, Kalbsrücken, Garnelen, Merguez Bohnen Cassoulet, Pfeffersauce, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat, ca. 300g Fleisch pro Person ^{5,8,15,18,19,20}

For 2 or more people: Argentinian beef fillet, veal sirloin, prawns, merguez beans cassoulet, pepper sauce, herb and garlic dip, ratatouille salad, approx. 300g meat per person

MIXED GRILL FISH ROYAL pro Person 65,00

Ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, ½ Hummer, Black Tiger Riesengarnelen, ½ Languste, Beurre Blanc, Rouille, Pommes Pont Neuf & Salat ^{5,8,15,18,19,20,21,23,25,29}

For 2 or more people: Scallops, ½ lobster, black tiger prawns, ½ langoustine, beurre blanc, rouille, pommes pont neuf & salad

Plats Ganymed brasserie

A la vivande

CHOUROUTE GARNIE Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{5,8,18,19,20,8} <i>Slow-cooked pork belly, Alsatian sauerkraut, mashed potatoes</i>	23,00	ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST vom Grill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Wildbroccoli in Mandelbutter ^{1,5,8,18,19} <i>Pink roasted Barbary duck breast from the grill with beetroot and potato mousseline, wild broccoli in almond butter</i>	28,00
COQ AU VIN Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffelt Kartoffelpüree ^{5,8,18,19,20} <i>Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and truffled mashed potatoes.</i>	25,00	BOEUF BOURGUIGNON Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren ^{1,5,8,18,19} <i>Braised ox cheeks with pea and mint purée and glazed carrots</i>	30,00
LACHSFILET Norwegen, Oktopusrisotto, Beurre Blanc ^{8,18,21,25,29,31} <i>Norwegian salmon fillet, octopus risotto, beurre blanc</i>	27,00		

Les pâtes, risotto et tartes flambées

RISOTTO mit Artischocken und Weißweinsauce ^{1,2,5,7,8,18,19} <i>with artichokes and white wine sauce</i>	19,50	TRÜFFELPASTA Linguine, Parmesan, Trüffelbutter und frischer Trüffel ^{8,15,18,19,21,26,29,31} <i>Linguine, Parmesan cheese, truffle butter and fresh truffle</i>	24,50
TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce ^{1,5,8,15,19,22,23} <i>Tagliolini with fried prawns in a Pernod, herb, and tomato sauce</i>	22,50	+ haubebeiztem Lachs/home-cured salmon 34,00 + Rinderfiletstreifen/strips of beef fillet 34,00	
RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG mit Basilikumpesto und Pinienkernen ^{2,3,4,18,19,24,29} <i>Ravioli with spinach and ricotta filling with basil pesto and pine nuts</i>	22,50	FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE & TRAUBEN mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken ^{2,8,18,19,28,29} <i>Flammkuchen with goat's cheese and grapes with crème fraîche, red onions and air-dried ham</i>	19,50

Les salads

ZIEGENKÄSESALAT Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Paprika-Chutney, Salat ^{2,5,8,14,18,19,21,24} <i>Goat cheese salad: Gratinated goat cheese, honey, pepper chutney, salad</i>	17,50	NIZZA SALAT Mit Thunfisch-Rilette, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei ^{5,8,18,19,21,22,23,25} <i>Nice salad with tuna rillettes, anchovies, green beans, new potatoes, organic egg</i>	19,50
CAESAR SALAD Römersalat mit Hühnchen, Parmesan und Croûtons ^{2,5,8,14,18,19,21} <i>Romaine lettuce with chicken, Parmesan cheese and croutons</i>	18,50		

3-Gang Menüs

«BERLIN»

Entrées au choix

VORSPEISEN

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

Onion soup, with toasted baguette and cheese

Plats au choix

HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce ^{1,5,8,15,19,22,23}

Tagliolini with fried prawns in a Pernod, herb, and tomato sauce

Choucroute Garnie, 8 Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{5,8,18,19,20}

Choucroute Garnie, 8-hour braised pork belly, Alsatian sauerkraut, mashed potatoes

Desserts au choix

DESSERT

Crème Brûlée mit Bourbonvanille ^{8,15}

Crème brûlée with bourbon vanilla

«PARIS»

Entrées au choix

VORSPEISEN

Hummersuppe mit Garnele ^{1,5,8,18,23}

Lobster soup with prawns

Gegrillter Ziegenfrischkäse an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble ^{8,19,24}

Grilled goat's cheese with black pudding, onion marmalade, brioche, bell pepper chutney and walnut crumble

Plats au choix

HAUPTGÄNGE

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

½ LOBSTER with tagliolini in truffle butter, braised cherry tomatoes, rouille

Rinderfilet «Surf & Turf» (180g) vom Lavasteingrill mit Black Tiger Garnele,

Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi ^{5,8,18,19,20,24}

Beef fillet «Surf & Turf» (180g) from the lava stone grill with black tiger prawn, beetroot and potato mousseline and pak Choi

Desserts au choix

DESSERTS

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

Dark chocolate mousse with cardamom and mint berries

Crème Brûlée mit Bourbonvanille ^{8,15}

Crème brûlée with bourbon vanilla

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

mit Bourbonvanille,
am Tisch karamellisiert ^{2,8,15,29}
*with bourbon vanilla, caramelized
at the table*

9,80

PETIT GATEAU

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und
Himbeersauce ^{5,8,15,19,24}
*molten chocolate cake, vanilla ice cream
and raspberry sauce*

14,50

ZITRONENTARTE

an Himbeerparfait,
mit Pistaziencrumble ^{8,15,14,19,29}
with raspberry parfait and pistachio crumble

12,50

ASSIETTE DE FROMAGE

3 Französische Käsesorten, Oliven,
karamellierte Walnuss, Obst ^{2,6,8,19,20,24}
3 French cheeses, olives, caramelized walnut, fruit

19,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

braunes Schokoladenmousse mit
Kardamom-Minz-Beeren ^{5,8,14,19,15,24,34}
*chocolate mousse with cardamom
and mint berries*

13,50

AB ZWEI PERSONEN

A partager

CRÊPES SUZETTE

pro Person 19,50

mit Grand Marnier am Tisch flambiert,
mit Bourbon-Vanilleeis ^{5,8,14,15,19,24}
*Flambéed with Grand Marnier at the table,
with bourbon vanilla ice cream*

Dessertwein

Vin doux

SAUTERNES – CHÂTEAU JANY

Maison Schröder & Schöler:
2020 Semillon

8,50

Champagne

GLAS – 0,1 l

POMMERY

Vranken Grande Réserve Brut 19,50

FLASCHE – 0,75 l

POMMERY

Vranken Grande Réserve 89,00

Brut 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

FLASCHE – 0,75 l

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

GLAS – 0,1 l

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC 9,50

Patriarche père et fils

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ 9,50

Patriarche père et fils

FLASCHE – 0,75 l

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 69,00

Bouvet Ladubay, «Blanc de Blancs» Sélection

CRÉMANT DE LOIRE BRUT 69,00

«Rosés» Sélection | Bouvet Ladubay

Offene Weine

GLAS – 0,15 l

VIN BLANC

PFALZ – LERGENMÜLLER 8,00
Riesling «Fruits de Mer»

BOURGOGNE 8,50
PATRIARCHE PERE E FILES – Chardonnay

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

LOIRE – LA PERRIERE 9,50
Sauvignon

VIN ROUGE

BOURGOGNE 8,50
PATRIARCHE PERE E FILES – Cabernet Sauvignon

BOISSET 9,00
FR | Merlot «Petit Bistro»

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

BORDEAUX - CHATEAU NICOT 9,50
Cabernet Sauvignon, Merlot

VIN ROSÉ

BOURGOGNE 7,50
PATRIARCHE PERE E FILES – Heritage Rosé

Roséwein

FLASCHE – 0,75 l

Bourgogne 33,00
Patriarche Père et Fils Heritage Rosé

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

Provence - Miraval Rosé 79,00
2023 Côtes de Provence:
Cinsault / Grenache / Rolle / Syrah

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

Weißwein

FLASCHE – 0,75 l

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 2024 Chardonnay	35,00
Vignerons de Buxy 2023 Chardonnay «Buissonier»	48,00
La Chablisienne 2020 Chablis «la Sereine»: Chardonnay	65,00
Vignerons des Terres Secrètes 2022/23 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles»: Chardonnay	79,00
Samuel Billaud 2023 Chablis «Les Grands Terroirs»: Chardonnay	89,00
Domaine Michel Niellon 2022 Chassagne Montrachet: Chardonnay	159,00

BORDEAUX

Chateau Nicot 2023 Entre-Deux-Mers Sauvignon / Semillon	39,00
Chateau Le Grand Verdus 2023 Sauvignon / Sémillon	43,00
Chateau Ferrande 2022 Graves Sauvignon Blanc / Sémillon	65,00

LOIRE

Domaine de Roger Neveau 2023/24 Sancerre «Clos des Bouffants»: Sauvignon Blanc	65,00
Cave de Pouilly sur Loire 2023 Pouilly Fumé «La Tuilerie»: Sauvignon Blanc	65,00
Domaine Jonathan Pabiot 2023 Pouilly Fumé: Sauvignon	85,00
Domaine Gerard Boulay 2024 Sancerre «Chavignol»: Sauvignon Blanc	95,00

CÔTES DU RHÔNE

Familie Perrin 2023/24 Côtes du Rhône Réserve: Rousanne / Viognier / Grenache blanc	45,00
Domaine Saint Cosme 2023 Côtes du Rhône Blanc: Rousanne / Viognier / Picpoul	59,00

LANGUEDOC

Hecht & Bannier 2023 Un Verre de Mentino, organic	43,00
La Forge Estate 2023/24 Chardonnay barrique	48,00

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

Rotwein

FLASCHE – 0,75 l

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils 35,00
2023/24 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
2022 Gigondas «Le pas de Montmirail»: Grenache / Syrah / Mourvèdre

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

Domaine La Bastide 95,00
2022 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.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

Rotwein

FLASCHE – 0,75 l

POMEROL

Château de la Commanderie 85,00
2022 Merlot / Cabernet Franc

Château les Grands Sillons 120,00
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

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

INT ESTÈPHE

Château Les Ormes de Pez. 140,00
2014 Cru Bourgeois:
Merlot / Cabernet Sauvignon

MARGAUX

Margaux 3e 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 110,00
2015 «Lacoste-Borie» 5ème Cru Classé:
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon /
Merlot

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

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 Grand Cru 39,00
2020 Château Brun:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

Grand crus classés

FLASCHE – 0,75 l

MARGAUX

Château Cantenac Brown 260,00
2015 3ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Kirwan 210,00
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

Chateau Malartic Lagraviere 320,00
1988 1er Cru Classé:
Cabernet Sauvignon/Merlot/
Cabernet Franc

SAINT EMILION

Chateau Troplong Mondot 450,00
2015 1er Cru Classé:
Merlot / Cabernet Franc /
Cabernet Sauvignon

SAINT-JULIEN

Chateau Branaire Ducru 280,00
2004 4ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon/Merlot /
Petit Verdot / Cabernet Franc

PAUILLAC

Château Haut Batailley 260,00
2018 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Pontet Canet 360,00
2013 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Château Grand Puy Lacoste 230,00
2015 5ème Cru Classé:
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon /
Merlot

Château Pontet Canet 420,00
2003 5ème Cru Classé:
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

Deutsche Weine

FLASCHE – 0,75 l

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
2023 Riesling Feinherb: Riesling

PFALZ – Markus Schneider 55,00
2024 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken:
Sauvignon

WEISSWEIN

RHEINGAU – Robert Weil 65,00
2024 Riesling trocken: Riesling

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

ROTWEIN

PFALZ – Markus Schneider 49,00
2022 Rotweincuvée
«Ursprung» trocken

PFALZ – Knipser 54,00
2018 Cuvée Gaudenz trocken:
Cabernet / Dornfelder

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.
Vintage information subject to change. We ask for your understanding.

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

Apéritif, Bier & Alkoholfreies

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	5 cl	10,00
Ricard	4 cl	8,00
Pastis 51	4 cl	9,00
Henri Bardouin Pastis	4 cl.	11,00
Aperol 1	4 cl	8,00
Campari 1	4 cl	8,00
Sandemann Port	5 cl	7,50
red, white		
Sandemann Sherry	5 cl	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

Burgensteiner Pils ¹⁹	0,2 l	2,80
Burgensteiner Pils ¹⁹	0,4 l	5,60
Radeberger Pilsner ¹⁹	0,2 l	3,20
Radeberger Pilsner ¹⁹	0,4 l	6,30
Radeberger alk.-frei	0,33 l Fl.	5,20
Maisel's Weiße, Hefe ¹⁹	0,4 l	6,30
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	6,70
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 & Schöler:		
2022 Semillon		

BOISSONS CHAUDES

Espresso ⁹		3,00
Tasse Kaffee ⁹		3,50
Cappuccino ⁹		4,30
Café au lait ⁹	Bowl	4,90
Café Latte ⁹		4,90
Bio Schokolade ^{8,9,15}	Bowl	4,90
Tee ^{17,19,21}	Bowl	4,90

SODA

Orangina	0,2 l Fl.	6,00
Coca Cola ^{1,9,28,32}	0,2 l Fl.	4,70
Coke zero ^{1,9,13,28,29,32,36}	0,2 l Fl.	4,70
Schweppes		
Bitter Lemon ^{10,29,30}	0,2 l Fl.	5,20
Tonic Water ^{10,28,29}	0,2 l Fl.	5,20
Coca Cola ^{1,9,28,32}	0,3 l	4,70
Coke zero ^{1,9,13,28,29,32,36}	0,3 l	4,70

JUS

Apfelsaft ^{29,30}	0,2 l	3,50
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.	4,80
Römerquelle still	0,75 l Fl.	10,20
Römerquelle medium	0,33 l Fl.	4,80
Römerquelle medium	0,75 l Fl.	10,20

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
Cointreau	10,00
Grand Marnier Cd.	11,00
Rouge Dom Benedictine	12,00
Berliner Luft	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

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.

In Ganymed Brasserie you can experience special events and spend cozy evenings with friends or family. How about a romantic candlelight dinner or a wine seminar, for example? Our events are also suitable as an extraordinary gift idea for your loved ones.

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.

Duration: 2-3 hours | from 74,90 € for 2 persons

Surprise a special person with a romantic candlelight dinner. Whether you want to celebrate Valentine's Day, your wedding anniversary or your first date, a candlelight dinner at Ganymed is a highlight for every couple in love. Enjoy an exclusive 3- or 4-course meal at a romantically set table in our upscale, French atmosphere.

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

Duration: 2-3 hours | 159,00 € for 2 persons

Enjoy an exclusive breakfast with French specialties and champagne in our French restaurant in Berlin-Mitte. Sit on the Spree terrace overlooking the glittering water or in the traditional restaurant and let your soul dangle over the delicacies.

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.

Duration: 1,5 hours | from 55,00 € per person

It is impossible to imagine the world's fine cuisines without the oyster. But what do the different types actually taste like? What do you have to bear in mind when preparing them? Which vinaigrettes go best? You will learn all this and more from the chef himself during our oyster tasting.



DE

**Alle Events und Gutscheine sind online buchbar unter
www.ganymed-brasserie.de/events**

*All events and vouchers can be booked online at
www.ganymed-brasserie.de/en/events*



EN

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

- | | | | |
|---------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|
| 1. Farbstoff | 10. Chinin | 19. Gluten | 28. Aromastoffe |
| 2. Konservierungsstoffe | 11. Gewachst | 20. Senf | 29. Zitronensäure |
| 3. Antioxidationsmittel | 12. Taurin | 21. Fisch | 30. Ascorbinsäure |
| 4. Geschmacksverstärker | 13. Aspartam | 22. Erdnüsse | 31. Konservierungsstoffe |
| 5. Schwefeldioxid Sulfite | 14. Süßungsmittel | 23. Krustentiere | 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure |
| 6. Schwärzungsmittel | 15. Eier | 24. Nüsse | 33. Johannisbrot-kernmehl |
| 7. Phosphat | 16. Sesam | 25. Weichtiere | 34. Gelatine |
| 8. Laktose | 17. Soja | 26. Lupinen | 35. Erdnüsse |
| 9. Koffein | 18. Sellerie | 27. Pektin | 36. Phenylalaninquelle |

PhenylalaninquelleHinweis: Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

ADDITIVES / ALLERGENS

- | | | | |
|----------------------------|---------------|-----------------|--------------------------------------|
| 1. dye | 10. quinine | 19. gluten | 28. flavorings |
| 2. preservatives | 11. wax | 20. mustard | 29. citric acid |
| 3. antioxidant | 12. taurine | 21. fish | 30. ascorbic acid |
| 4. flavor enhancer | 13. aspartame | 22. peanuts | 31. preservatives |
| 5. sulfur dioxide/sulfites | 14. sweetener | 23. crustaceans | 32. phosphoric acid acidifying agent |
| 6. colorant | 15. eggs | 24. nuts | 33. carob bean gum |
| 7. phosphate | 16. sesame | 25. molluscs | 34. gelatin |
| 8. lactose | 17. soy | 26. lupins | 35. peanuts |
| 9. caffeine | 18. celery | 27. pectin | 36. source of phenylalanine |

Note: All wines and wine-based beverages contain sulfites

