

PLATS SUCRÉS

9.00–14.00 UHR

Doux / Süßes

CROISSANT CLASSIC Croissant	4,00
CROISSANT SWEET Croissant, Marmelade oder Honig	7,00
CROISSANT SCHOKO Croissant, Nutella, Schokolade	7,00
CROISSANT MEDITERRAN Ofen warmes Croissant, Kochschinken, Babyspinat Pesto, Kresse	10,50
CROISSANT LACHS Ofen warmes Croissant, Hausgebeizter Lachs Zwiebel Marmelade, Sahne Meerrettich, Pesto, Kresse	12,50
CREME BRULEE FRENCH TOAST Creme Brûlée French Toast, Brioche Waldbeeren Ragout, Joghurt	19,00

FRÜHSTÜCK

9.00–14.00 UHR

Avec des oeufs / Mit Ei

BIO-EIER Bio Eier mit Schnittlauch , Kresse , Sauerteigbrot, Trüffelmutter	10,90
GETRÜFFELTES BIO-RÜHREI Mit Sauerteigbrot und Baby-Spinat	11,50
CROQUE MADAME Überbackener Brioche, Bergkäse & Gruyère, Bayonner Schinken, Rosmarinbéchamel-Sauce, marinierter Babyspinat, Bio-Spiegelei	14,50
BIO-OMELETT CHORIZO & GRUYÈRE Mit Drillingen, roten Zwiebeln, Paprika und Basilikum Pesto	14,50
BAUERNFRÜHSTÜCK (OPTIONAL VEGET.) 3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, grüne Bohnen, Trüffelmutter, Frühlingslauch	18,00
EGGS BENEDICT CLASSIC Hausgemachtes Brioche, Sauce Hollandaise-Espuma, pochiertes Bio-Ei, Wildkräutersalat, Baby Spinat, Bacon	19,90
EGGS BENEDICT CLASSIC LACHS Hausgemachtes Brioche, Sauce Hollandaise-Espuma, pochiertes Bio-Ei, Wildkräutersalat, hausgebeizten Lachs	22,90
EGGS BENEDICT KAVIAR Brioche, Lachs, zwei pochierte Bio-Eier, Sauce Hollandaise-Espuma, 10g Kaviar Imperial	49,00

FRÜHSTÜCK

9.00–14.00 UHR

Petit-déjeuner / Frühstück

DAS FRANZÖSISCHE 1 Croissant, Baguette, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Joghurt mit Früchten	14,50
DAS ENGLISCHE 2 Toasts, Bacon, Bio-Rührei, Orangenmarmelade, Baked Beans, Nürnberger Würstchen, Butter	17,50
CLASSIQUE a la Björn Crepe gefüllt mit Himbeerschmand, Karamellsauce, gekochtes Ei, Salami, Schinken, Käse, Butter, Konfitüre, Brötchen	18,50
LA MER 2 Austern, 4 Crevetten, Zweierlei vom norwegischen Lachs: gebeizt, Natur und rote Bete, dazu Sahne-Meerrettich, Zwiebel- marmelade, Toast, Butter, Joghurt mit Früchten	28,50
FRÜHSTÜCKSETAGERE pro Person (ab 2 Personen) Käse-, Schinken, Lachstatar, 2 Jakobsmuscheln, Bio-Rührei, Marmeladen, Tomate-Mozzarella, Pesto, 2 Croissants, Brotkorb mit Sauerteigbrot, Baguette, Toast, Butter, Antipasti , dreierlei Frischkäse, Joghurt mit Frucht, 2 O-Säfte 0,1l, 2 Crémant 0,1l, 2 Heißgetränke	39,00

CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK

9.00–16.30 UHR

Pour deux / Zu zweit

CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK FÜR ZWEI Frühstücksetagere inkl. 1 Flasche Champagner	159,00
--	--------

SALAT

12.00–17.00 UHR

Frais et croquant / Frisch und knackig

ZIEGENKÄSESALAT Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Paprika- Chutney, Salat	17,50
CAESAR SALAD Römersalat, Hühnchen, Parmesan und Croutons	18,50
NIZZA SALAT Mit Thunfisch-Rillettes, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei	19,50

FRÜHSTÜCK & LUNCH

9.00–16.30 UHR

Sans oeuf / Ohne Ei

TARTINE AVOCADO -vegan- Avocado, Tomate, vegane Limetten-Basilikum-Aioli, geröstete Cashewkerne, krosses Sauerteigbrot, Wildkräutersalat + knuspriger Bacon + 2,00 + Bio-Spiegelei + 2,50	15,50
Doux / Süßes CRÊPE CLASSIC Crêpe Zimt & Zucker	8,00
CRÊPE SORBET Crêpe mit Himbeer- und Zitronensorbet	14,00
CRÊPE FRAMBOISE Crêpe mit Himbeer-Schmand, Ahornsirup	13,00
Salé / Salzige TARTINE SPEZIAL Teriyaki Beef, Zwiebelmarmelade, Pilze, Sauerteigbrot, Trüffelmayonnaise	13,90
STEAK TATAR 60g/100g Sesam-Vinaigrette, gebeiztes Eigelb, Sardellen-Mayo, Zwiebelmarmelade	14,00/21,00
TARTINE LACHS Zweierlei Lachs, Avocado, Hollandaise, Sauerteigbrot, Spiegelei	17,50

GANYMED LUNCH

12.00–17.00 UHR

Repas chauds / Warme Speisen

MARGHERITA FLAMMKUCHEN Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie, rote Zwiebeln	12,00
QUICHE LORRAINE Ofengemüse, Ziegenkäse, Walnüsse, Salatbouquet	12,00
DER VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN Gegrilltes & mariniertes Gemüse, Crème fraîche, rote Zwiebeln, Rucola	13,50
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie, rote Zwiebeln	13,50
FLAMMKUCHEN SALAMI Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Artischocken, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten	14,50

GANYMED LUNCH

12.00–17.00 UHR

Repas chauds / Warme Speisen

FLAMMKUCHEN ROQUEFORT & BIRNE Blauschimmelkäse, Birne, karamellisierte Walnuss	16,00
FLAMMKUCHEN LACHS Lachs, rote Zwiebeln, Champignons, Crème fraîche	16,00
MOULES FRITES AUS DEM TOPF Muscheln, Tomatensauce, Pommes	17,50
CHOUCRUTE GARNIE Sauerkraut, Speck, Schweinebauch, Zwiebeln	17,50
TRÜFFEL FLAMMKUCHEN Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie, rote Zwiebeln, Trüffel	18,00
COQ AU VIN Hähnchen in Burgundersauce, frische Champignons, Zwiebeln, Drillinge	18,50
CHOUCRUTE LA MER AUS DER PFANNE Sauerkraut, Speck, Lachs, Zwiebeln	19,50

DESSERT

12.00–17.00 UHR

Desserts avec de la glace

BANANA-CHOCOLATE-CRÊPE Mit Vanilla-Caramel-Brownie und Chocolate Eiscreme, Brownie, Bananen, Haselnusskrokant, Schlagsahne und Chocolate Sauce	8,50
PANCAKE-MOUSSE TÖRTCHEN Pancake, Mousse au Chocolat, Blaubeer-Vanille Ragout, Crumble	9,50
FRUIT SORBET vegan 3 Sorten Sorbet: Zitronen-, Gurken und Himbeersorbet mit saisonalen Früchten	10,50
BROWNIE EIS GANYMED Chocolate- und Vanilla-Caramel- Brownie- Eiscreme, Browniestückchen, Schokosauce, Schlagsahne, Haselnusskrokant	10,50
MACARON SUNDAE Erdbeer- und Himbeer-Macaron, Zitronensorbet, Erdbeereiscreme, Fruchtcoulis, Schlagsahne, Chocolate Ganache	11,00

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in der Karte am Tresen.

PLATS SUCRÉS

9.00–14.00 h

Doux / Sweet

CROISSANT CLASSIC Croissant	4,00
CROISSANT SWEET Croissant, Marmelade oder Honig	7,00
CROISSANT CHOCOLATE Croissant, Nutella, chocolate	7,00
CROISSANT MEDITERRANEAN Oven-warmed croissant, cooked ham, baby spinach pesto, cress	10,50
CROISSANT SALMON Oven-warmed croissant, house-marinated salmon, onion jam, cream horseradish, pesto, cress	12,50
CREME BRULEE FRENCH TOAST Creme brûlée French toast, brioche wild berry ragout, yogurt	19,00

BREAKFAST

9.00–14.00 h

Avec des oeufs / With Eggs

ORGANIC EGGS with chives, cress, sourdough bread, truffled butter	10,90
ORGANIC SCRAMBLED EGGS TRUFFLED With sourdough bread and baby spinach	11,50
CROQUE MADAME Brioche au gratin, mountain cheese & Gruyère, Bayonne ham, rosemary béchamel sauce, marinated baby spinach, organic fried egg	14,50
ORGANIC OMELETTE CHORIZO GRUYÈRE With triplets, red onions, bell peppers, and basil pesto	14,50
FARMERS' BREAKFAST (OPTIONAL VEGET.) 3 eggs, bacon, potatoes, pickled cucumber, green beans, truffle butter, spring onions	18,00
EGGS BENEDICT CLASSIC Homemade brioche, hollandaise espuma sauce, poached organic egg, wild herb salad, baby spinach, bacon	19,90
EGGS BENEDICT CLASSIC SALMON Homemade brioche, hollandaise espuma sauce, poached organic egg, wild herb salad, house-marinated salmon	22,90
EGGS BENEDICT KAVIAR Brioche, salmon, two poached organic eggs, hollandaise espuma sauce, 10g Imperial caviar	49,00

BREAKFAST

9.00–14.00 h

Petit-déjeuner / Breakfast

THE FRENCH croissant, baguette, jam, honey, Nutella, butter, yogurt with fruit	14,50
THE ENGLISH 2 slices of toast, bacon, organic scrambled eggs, orange marmalade, baked beans, Nuremberg sausages, butter	17,50
CLASSIQUE a la Björn Crepe filled with raspberry sour cream, caramel sauce, boiled egg, salami, ham, cheese, butter, jam, roll	18,50
LA MER 2 oysters, 4 shrimp, two types of Norwegian salmon: marinated, plain, and beetroot, served with cream horseradish, onion jam, house, butter, yogurt with fruit	28,50
BREAKFAST SET per person (minimum 2 people) Cheese, ham, salmon tartare, 2 scallops, organic scrambled eggs, jams, tomato and mozzarella, pesto, 2 croissants, bread basket with sourdough bread, baguette, toast, butter, antipasti, three types of cream cheese, yogurt with fruit, 2 orange juices 0.1 l, 2 crémants 0.1 l, 2 hot drinks	39,00

CHAMPAGNE BREAKFAST

9.00–16.30 h

Pour deux / As a Couple

CHAMPAGNE BREAKFAST FOR TWO Breakfast tray including 1 bottle of champagne	159,00
---	--------

SALAD

12.00–17.00 h

Frais et croquant / Fresh and Crisp

GOAT CHEESE SALAD Goat cheese au gratin, honey, paprika chutney, salad	17,50
CAESAR SALAD Romaine lettuce, chicken, Parmesan and croutons	18,50
NICE SALAD With tuna rillette, anchovies, green beans, new potatoes, organic egg	19,50

BREAKFAST & LUNCH

9.00–16.30 h

Sans oeuf / Without Eggs

TARTINE AVOCADO -vegan- Avocado, tomato, vegan lime-basil aioli, roasted cashews, crispy sourdough bread, wild herb salad + crispy bacon + 2,00 + organic fried egg + 2,50	15,50
Doux / Sweet	
CRÊPE CLASSIC Crêpe with cinnamon & sugar	8,00
CRÊPE SORBET Crêpe with raspberry and lemon sorbet	14,00
CRÊPE FRAMBOISE Crêpe with raspberry sour cream, maple syrup Savory	13,00

Salé / Salty

TARTINE SPECIAL Teriyaki beef, onion jam, mushrooms, sourdough bread, truffle mayonnaise Steak tartare	13,90
STEAK TARTARE 60g/100g Sesame vinaigrette, pickled egg yolk, anchovy mayo, onion marmalade	14,00/ 21,00
TARTINE SALMON Two types of salmon, avocado, hollandaise, sourdough bread, fried egg	17,50

GANYMED LUNCH

12.00–17.00 h

Repas chauds / Hot Meals

MARGHERITA TARTE FLAMBÉE Crème fraîche, chives, parsley, red onions	12,00
QUICHE LORRAINE Oven-roasted vegetables, goat cheese, walnuts, salad	12,00
THE VEGETARIAN TARTE FLAMBÉE Grilled & marinated vegetables, crème fraîche, red onions, arugula	13,50
ALSACIAN TARTE FLAMBÉE Bacon; crème fraîche, chives, parsley, red onions	13,50
SALAMI TARTE FLAMBÉE Tomato sauce, mozzarella, basil, pesto, artichokes, fennel salami, red onions, dried tomatoes	14,50

GANYMED LUNCH

12.00–17.00 h

Repas chauds / Hot Meals

TARTE FLAMBÉE ROQUEFORT & PEAR Blue cheese, pear, caramelized walnuts	16,00
SALMON TARTE FLAMBÉE Salmon, red onions, mushrooms, crème fraîche	16,00
MOULES FRITES FROM THE POT Mussels, tomato sauce, French fries	17,50
CHOUCROUTE GARNIE Sauerkraut, bacon, pork belly, onions	17,50
TRUFFLE FLAMMKUCHEN Crème fraîche, chives, parsley, red onions, truffles	18,00
COQ AU VIN Chicken in Burgundy sauce, fresh mushrooms, onions, baby potatoes	18,50
CHOUCROUTE LA MER FROM THE PAN Sauerkraut, bacon, salmon, onions	19,50

DESSERT

12.00–17.00 h

Desserts avec de la glace

BANANA-CHOCOLATE-CRÊPE With vanilla-caramel brownie and chocolate ice cream, brownie, bananas, hazelnut brittle, whipped cream, and chocolate sauce	8,50
MOUSSE CUPCAKE Pancake, chocolate mousse, blueberry-vanilla ragout, crumble	9,50
FRUIT SORBET vegan 3 types of sorbet: lemon, cucumber, and raspberry sorbet with seasonal fruits	10,50
BROWNIE ICE CREAM GANYMEDE Chocolate and vanilla caramel brownie ice cream, brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream, hazelnut brittle	10,50
MACARON SUNDAE Strawberry and raspberry macaron, lemon sorbet, strawberry ice cream, fruit coulis, whipped cream, chocolate ganache	11,00

Allergens and additives are listed on the menu at the counter.