



## Inhaltsübersicht

### Les plats

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

### Boissons

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| CHAMPAGNER<br><i>Champagne</i>                                            | 10 |
| CRÉMANT<br><i>Crémant</i>                                                 | 10 |
| FRANKREICH WEISSWEIN<br><i>French white wine</i>                          | 11 |
| FRANKREICH ROTWEIN<br><i>French red wine</i>                              | 12 |
| FRANKREICH ROSÉWEIN<br><i>French rosé wine</i>                            | 14 |
| DESSERTWEIN<br><i>Dessert wine</i>                                        | 14 |
| DEUTSCHER WEIN WEISS & ROT<br><i>German white &amp; red wine</i>          | 15 |
| SEKT UND WEIN ALKOHOLFREI<br><i>Non-alcoholic sparkling wine and wine</i> | 15 |
| APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI<br><i>Apéritif, beer, non-alcoholic</i>       | 16 |
| DIGESTIVE<br><i>Digestive</i>                                             | 17 |

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

## Entrees

### Spécialités françaises

**ZWIEBELSUPPE** 10,50  
mit geröstetem Baguette, Käse <sup>1,2,3,4,5,8,15,19</sup>  
*Onion soup with toasted baguette and cheese*

**FISCHSUPPE «MARSEILLE»** 13,00  
Croûtons, Rouille, Käse <sup>1,5,8,15,18,19,21,23</sup>  
*Fish soup "Marseille" with croutons, rouille, cheese*

**ZIEGENKÄSE GEGRILLT** 14,00  
an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche,  
Paprika Chutney und Walnuss Crumble <sup>8,19,24</sup>  
*Grilled goat cheese with black pudding, onion  
marmalade, brioche, bell pepper chutney and  
walnut crumble*

**6 BURGUNDERSCHNECKEN** 16,50  
Petersilien-Knoblauchbutter <sup>8,25,29</sup>  
*6 Burgundy snails with parsley and garlic butter*

**HUMMERSUPPE** 17,50  
mit Garnelen <sup>1,5,8,18,25</sup>  
*Lobster soup with prawns*

**CARPACCIO VOM RINDERFILET** 19,50  
Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parme-  
san, Rucola, Limettenvinaigrette <sup>5,8,18,24</sup>  
*Carpaccio of beef fillet, hand-pounded, capers,  
pine nuts, Parmesan, arugula, lime vinaigrette  
+Trüffel/truffle 25,50*

**3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** 22,50  
an jungen Erbsencreme mit Safran Risotto  
Praline und Krustentier Chutney <sup>5,8,18,21,24,25,29</sup>  
*3 pan-fried scallops on young pea cream with  
saffron risotto praline and shellfish chutney*

**TERRINE VON DER ENTENLEBER** 24,50  
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche  
<sup>1,5,8,15,19,24,29</sup>  
*Duck liver terrine with passion fruit and toasted  
brioche*

## Les petit delices

**GAMBAS AL AJILLO** 15,50  
5 Riesengarnelen, geschmorte  
Baby-Tomaten, Chili-Kräuter-Knoblauch  
Butter <sup>5,8,18,23,29</sup>  
*Gambas al Ajillo (5 king prawns, braised)  
Baby tomatoes, chili-herb-garlic butter*

**LACHSTATAR** 17,50  
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette,  
mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango-  
Tomaten-Salsa und Brot-Crunch <sup>1,15,19,20,21,2</sup>  
*Salmon tartare: Norwegian salmon, capers, vinaig-  
rette, with wasabi mayonnaise, coriander, mango,  
tomato salsa and bread crunch*

**TATAR VOM RIND (150g)** 18,50  
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Ge-  
würzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb <sup>5,8,15,21,24</sup>  
*Beef tartare (150g) prepared at the guest's table,  
capers, anchovies, gherkins, shallots, organic egg yolk  
+ Pommes Pont Neuf oder Salat/or salad 5,50  
+ Trüffel/truffle 6,00*

**VORSPEISENPLATTE** pro Person 24,50  
Vorspeisen Variation für 2-10 Personen  
Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine,  
Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Oktopus,  
Oliven, gegrilltes Gemüse <sup>1,7,8,16,19,21,23</sup>  
*Starter selection for 2-10 people: salmon tartare,  
goat cheese, duck liver terrine, fennel salami, Bay-  
onne ham, octopus, olives, grilled vegetables*

## Fruits de mer

### Huîtres & crustaces

**ROSA CREVETTES** 6 Stück 12,50  
 ungeschält, blanchiert mit 12 Stück 25,00  
 Rouille, Cocktailsauce <sup>1,5,15,23</sup>  
*Pink shrimp, mouth-peeled and blanched, with rouille, cocktail sauce*

**AUSTERN «FINE DE CLAIRE»** 3 Stück 15,00  
 mit Zitrone und Himbeeressig 6 Stück 27,50  
 mit Schalotten <sup>5,25,29</sup>  
*Fine de Claire oysters with lemon and raspberry vinegar with shallots*

### Soupe

**BOUILLABAISSÉ** pro Person 28,50  
 Ab 2 Personen  
 Traditionell französische Fischsuppe mit Saffran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons <sup>8,15,18,19,20,21,23,25,29</sup>  
*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 <sup>8,18,21,29,31</sup>  
*Atlantic octopus with potato and truffle puree, pimientos, and rouille*

**SEEZUNGE (450g)** 54,00  
 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc <sup>8,18,21,29,31</sup>  
*Atlantic sole, with spinach and rosemary potatoes, beurre blanc*

**SEETEUFELFILET** 36,00  
 Medaillon vom Seeteufel ummantelt mit Bayonne Schinken, rote Beete Gnocchi mit Walnüssen und Ziegenkäse, Salbei Beurre blanc <sup>1,2,3,4,8,15,18,19,21,24,29,28,35</sup>  
*Monkfish medallion wrapped in Bayonne ham, beetroot gnocchi with walnuts and goat cheese, sage beurre blanc*

**BABYSTEINBUTT (550g)** 58,00  
 Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc <sup>8,18,21,29,31</sup>  
*Baby turbot (550g) Atlantic, with spinach and rosemary potatoes, beurre blanc*

### Étagères – La mer entière pour deux

**LE BISTRO** 59,00  
 6 Austern, 4 Crevettes Rosés, 500 g Muscheln, Shrimp Rose <sup>5,8,2,21,23,25,29</sup>  
*6 oysters, 4 pink shrimp, 500 g mussels, pink shrimp*

**LE ROYAL** 110,00  
 6 Austern, Langusten Cocktail, 8 Crevettes Rosés, 500 g Muscheln, Shrimp Rose <sup>5,8,2,21,23,25,29</sup>  
*6 oysters, lobster cocktail, 4 pink shrimp, 500 g mussels, shrimp rose*

**LE PIETRO** 210,00  
 12 Austern, ½ Hummer, 12 Crevettes Rosés, Shrimp Rose, 500 g Muscheln, ½ Languste, 20 g Caviar <sup>5,8,2,21,23,25,29</sup>  
*12 oysters, ½ lobster, 12 pink shrimp, 500 g mussels, ½ langoustine, 20 g caviar*

**LE GANYMED** 390,00  
 24 Austern, 1 Hummer, 18 Crevettes Rosés, Shrimp Rose, 500 g Muscheln, 1 Langusten, 40 g Caviar <sup>5,8,2,21,23,25,29</sup>  
*24 oysters, 1 lobsters, 18 pink shrimp, 500 g mussels, 1 langoustines, 40 g caviar*

## Le grill

### Le grill / les classiques

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>STEAK FRITES (200g)</b><br>Rump Steak vom Grill, Pommes und Salat<br>Bouquet <sup>8,18,19,29</sup><br><i>Grilled rump steak, French fries, and salad bouquet</i>                                                                                                                                     | <b>34,00</b> | <b>RINDERFILET (180g)</b><br>vom Grill mit getrüffelem<br>Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Wildbroccoli und Sauce Bernaise <sup>2,5,8,18,19,20</sup><br><i>Grilled beef fillet (180g) with truffled mashed potatoes, glazed carrots, wild broccoli and Béarnaise sauce</i><br>+ frischer Trüffel/fresh truffle 6,00 | <b>46,00</b> |
| <b>KALBSFILET</b><br>Kalbsfilet vom Grill, Süßkartoffel- Currycreme, Zucchini, Thymian Jus <sup>8,18,19,29</sup><br><i>Grilled veal fillet, sweet potato curry cream, zucchini, thyme jus</i>                                                                                                           | <b>36,00</b> | <b>RINDERFILET (180g) SURF &amp; TURF</b><br>vom Grill, mit Black Tiger<br>Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffel-<br>mousseline und Pak Choi <sup>5,8,18,19,20,24</sup><br><i>Grilled beef fillet (180g) with surf &amp; turf, with black tiger prawn, served with beetroot and potato mousseline and pak choi</i>        | <b>49,00</b> |
| <b>ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE</b><br>vom Grill auf getrüffelem Kartoffelpüree, Cassoulet von zweierlei Bohnen mit Merguez und Thymianjus <sup>1,5,8,18,19</sup><br><i>Pink roasted lamb rack from the grill on truffled mashed potatoes, cassoulet of two kinds of beans with merguez and thyme jus</i> | <b>39,00</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |

### Le grill / la mer

|                                                                                                                                                                                                             |              |                                                                                                                                                                          |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>½ HUMMER</b><br>mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Rouille <sup>5,8,18,19,23,29,31</sup><br><i>½ lobster with tagliolini in truffle butter, braised cherry tomatoes, rouille</i> | <b>44,00</b> | <b>½ LANGUSTENSCHWANZ</b><br>mit Safran-Risotto, Pak Choi, Beurre Blanc <sup>5,8,18,23,29,31</sup><br><i>½ lobster tail with saffron risotto, pak choi, beurre blanc</i> | <b>46,00</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

### Le grill / to share

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>MIXED GRILL FISH</b><br>Ab 2 Personen<br>Jakobsmuscheln, Oktopus, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Beurre Blanc, Rouille & Salat <sup>5,8,15,18,19,20,21,23,25,29</sup><br><i>For 2 or more people: Scallops, octopus, salmon fillet, black tiger prawns, beurre blanc, rouille &amp; salad</i>                                                                                                                                     | pro Person <b>48,00</b> | <b>CHATEAUBRIAND</b><br>Ab 2 Personen<br>Argentinisches Rinderfilet, Bohnen, Kartoffelpüree, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat, ca. 250g Fleisch pro Person <sup>5,8,15,18,19,20</sup><br><i>For 2 or more people: Argentinian beef fillet, beans, mashed potato, peppercorn sauce, Béarnaise sauce &amp; salad, approx. 250g meat per person</i>  | pro Person <b>52,00</b> |
| <b>MIXED GRILL SURF &amp; TURF</b><br>Ab 2 Personen<br>Argentinisches Rinderfilet, Kalbsrücken, Garnelen, Merguez Bohnen Cassoulet, Pfeffersauce, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat, ca. 300g Fleisch pro Person <sup>5,8,15,18,19,20</sup><br><i>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</i> | pro Person <b>52,00</b> | <b>MIXED GRILL FISH ROYAL</b><br>Ab 2 Personen<br>Jakobsmuscheln, ½ Hummer, Black Tiger Riesengarnelen, ½ Languste, Beurre Blanc, Rouille, Pommes Pont Neuf & Salat <sup>5,8,15,18,19,20,21,23,25,29</sup><br><i>For 2 or more people: Scallops, ½ lobster, black tiger prawns, ½ langoustine, beurre blanc, rouille, pommes pont neuf &amp; salad</i> | pro Person <b>65,00</b> |

## Plats Ganymed brasserie

### A la vivande

#### CHOUCROUTE GARNIE 24,00

Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>5,8,18,19,20,8</sup>

*Slow-cooked pork belly, Alsatian sauerkraut, mashed potatoes*

#### COQ AU VIN 26,00

Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffelttes Kartoffelpüree <sup>5,8,18,19,20</sup>

*Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and truffled mashed potatoes.*

#### LACHSFILET 28,00

Norwegen, Oktopusrisotto, Beurre Blanc <sup>8,18,21,25,29,31</sup>

*Norwegian salmon fillet, octopus risotto, beurre blanc*

#### ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 29,00

vom Grill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Wildbroccoli in Mandelbutter <sup>1,5,8,18,19</sup>

*Pink roasted Barbary duck breast from the grill with beetroot and potato mousseline, wild broccoli in almond butter*

#### BOEUF BOURGUIGNON 32,00

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren <sup>1,5,8,18,19</sup>

*Braised ox cheeks with pea and mint purée and glazed carrots*

### Les pâtes, risotto et tartes flambées

#### RISOTTO 19,50

mit Artischocken und Weißweinsauce <sup>1,2,5,7,8,18,19</sup>

*with artichokes and white wine sauce*

#### TAGLIOLINI MIT 22,50

GEBRATENEN GARNELEN

in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce <sup>1,5,8,15,19,22,23</sup>

*Tagliolini with fried prawns in a Pernod herb tomato sauce*

#### RAVIOLI MIT 22,50

SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG

mit Basilikumpesto und Pinienkernen <sup>2,3,4,18,19,24,29</sup>

*Ravioli with spinach and ricotta filling with basil pesto and pine nuts*

#### TRÜFFELPASTA 24,50

Linguine, Parmesan, Trüffelbutter und frischer Trüffel <sup>8,15,18,19,21,26,29,31</sup>

*Linguine, Parmesan cheese, truffle butter and fresh truffle*

+ haugebeiztem Lachs/home-cured salmon 34,00

+ Rinderfiletstreifen/strips of beef fillet 34,00

#### FLAMMKUCHEN 19,50

ZIEGENKÄSE & TRAUBEN

mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken <sup>2,8,18,19,28,29</sup>

*Flammkuchen with goat's cheese and grapes with crème fraîche, red onions and air-dried ham*

### Les salads

#### ZIEGENKÄSESALAT 17,50

Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Paprika-Chutney, Salat <sup>2,5,8,14,18,19,21,24</sup>

*Goat cheese salad: Gratinated goat cheese, honey, pepper chutney, salad*

#### CAESAR SALAD 18,50

Römersalat mit Hühnchen, Parmesan und Croûtons <sup>2,5,8,14,18,19,21</sup>

*Romaine lettuce with chicken, Parmesan cheese and croutons*

#### NIZZA SALAT 19,50

Mit Thunfisch-Rillettes, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei <sup>5,8,18,19,21,22,23,25</sup>

*Nice salad with tuna rillettes, anchovies, green beans, new potatoes, organic egg*



## 3-Gang Menüs

### «BERLIN»

39,50

Entrées au choix

#### VORSPEISEN

Zwiebelsuppe, mit geröstetem Baguette und Käse <sup>1,2,3,4,5,8,15,19</sup>  
*Onion soup, with toasted baguette and cheese*

Plats au choix

#### HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce <sup>1,5,8,15,19,22,23</sup>  
*Tagliolini with fried prawns in a Pernod, herb, and tomato sauce*

Choucroute Garnie, 8 Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>5,8,18,19,20</sup>  
*Choucroute Garnie, 8-hour braised pork belly, Alsatian sauerkraut, mashed potatoes*

Desserts au choix

#### DESSERT

Crème Brûlée mit Bourbonvanille <sup>8,15</sup>  
*Crème brûlée with bourbon vanilla*

### «PARIS»

69,00

Entrées au choix

#### VORSPEISEN

Hummersuppe mit Garnele <sup>1,5,8,18,23</sup>  
*Lobster soup with prawns*

Gegrillter Ziegenfrischkäse an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble <sup>8,19,24</sup>  
*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 <sup>5,8,18,19,23,29,31</sup>  
*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 <sup>5,8,18,19,20,24</sup>  
*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 <sup>1,3,4,6,8,12</sup>  
*Dark chocolate mousse with cardamom and mint berries*

Crème Brûlée mit Bourbonvanille <sup>8,15</sup>  
*Crème brûlée with bourbon vanilla*

## Desserts

### CRÈME BRÛLÉE

mit Bourbonvanille,  
am Tisch karamellisiert <sup>2,8,15,29</sup>  
*with bourbon vanilla, caramelized  
at the table*

9,80

### PETIT GATEAU

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und  
Himbeersauce <sup>5,8,15,19,24</sup>  
*molten chocolate cake, vanilla ice cream  
and raspberry sauce*

14,50

### ZITRONENTARTE

an Himbeerparfait,  
mit Pistaziencrumble <sup>8,15,14,19,29</sup>  
*with raspberry parfait and pistachio crumble*

12,50

### ASSIETTE DE FROMAGE

3 Französische Käsesorten, Oliven,  
karamellierte Walnuss, Obst <sup>2,6,8,19,20,24</sup>  
*3 French cheeses, olives, caramelized walnut, fruit*

19,50

### MOUSSE AU CHOCOLAT

braunes Schokoladenmousse mit  
Kardamom-Minz-Beeren <sup>5,8,14,19,15,24,34</sup>  
*chocolate mousse with cardamom  
and mint berries*

13,50

### AB ZWEI PERSONEN

*A partager*

### CRÊPES SUZETTE

mit Grand Marnier am Tisch flambiert,  
mit Bourbon-Vanilleeis <sup>5,8,14,15,19,24</sup>  
*Flambéed with Grand Marnier at the table,  
with bourbon vanilla ice cream*

pro Person 19,50

## Dessertwein

*Vin doux*

### SAUTERNES – CHÂTEAU JANY 0,05 l 8,50

Maison Schröder & Schöler:  
2020 Semillon





*Boissons*

## Champagne

### BLANC

|                                     | 0,1 l | 0,75 l |
|-------------------------------------|-------|--------|
| POMMERY Vranken Grande Réserve Brut | 19,50 | 89,00  |
| POMMERY Brut Royal                  |       | 130,00 |
| POMMERY Brut Apanage Cuvée 1874     |       | 150,00 |
| TAITTINGER Brut Réserve             |       | 130,00 |
| VEUVE CLICQUOT Ponsardin Brut       |       | 150,00 |
| PERRIER JOUET Grand brut            |       | 140,00 |
| MOËT & CHANDON Brut Imperial        |       | 140,00 |
| BOLLINGER Special Cuvée Brut        |       | 140,00 |
| LOUIS ROEDERER Collection 243 brut  |       | 150,00 |
| LAURENT PERRIER La Cuvée brut       |       | 140,00 |
| RUINART, REIMS Blanc de Blanc       |       | 200,00 |

### ROSÉ

|                               | 0,1 l | 0,75 l |
|-------------------------------|-------|--------|
| POMMERY Brut Rosé             |       | 140,00 |
| VEUVE CLICQUOT Ponsardin Rosé |       | 160,00 |
| BOLLINGER Rosé                |       | 195,00 |
| RUINART, REIMS Rosé brut      |       | 220,00 |

## Crémant

### BLANC

|                                                                   | 0,1 l | 0,75 l |
|-------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC Patriarche père et fils                | 10,00 | 49,00  |
| CRÉMANT DE LOIRE BRUT Bouvet Ladubay, «Blanc de Blancs» Sélection | 69,00 |        |

### ROSÉ

|                                                          | 0,1 l | 0,75 l |
|----------------------------------------------------------|-------|--------|
| CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ Patriarche père et fils        | 10,00 | 49,00  |
| CRÉMANT DE LOIRE BRUT «Rosés» Sélection   Bouvet Ladubay |       | 69,00  |

## Vin français - blanc

### BOURGOGNE

|         |                                  |                                | 0,15 l | 0,75 l |
|---------|----------------------------------|--------------------------------|--------|--------|
| 2024    | Chardonnay                       | Patriarche Père et Fils        | 8      | 35     |
| 2023    | Chardonnay «Buissonier»          | Vignerons de Buxy              |        | 48     |
| 2020    | Chablis «la Sereine»             | La Chablisienne                |        | 65     |
| 2015    | Chardonnay                       | Domaine Bernard Moreau et Fils |        | 75     |
| 2022/23 | Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» | Vignerons des Terres Secrètes  |        | 79     |
| 2023    | Chablis «Les Grands Terroirs»    | Samuel Billaud                 |        | 89     |
| 2022    | Chassagne Montrachet             | Domaine Michel Niellon         |        | 159    |

### BORDEAUX

|      |                           |                         |  | 0,75 l |
|------|---------------------------|-------------------------|--|--------|
| 2023 | Entre-Deux-Mers Sauvignon | Chateau Nicot           |  | 39     |
| 2023 | Sauvignon                 | Chateau Le Grand Verdus |  | 43     |
| 2022 | Graves Sauvignon Blanc    | Chateau Ferrande        |  | 65     |

### LOIRE

|         |                               |                           | 0,15 l | 0,375 l | 0,75 l |
|---------|-------------------------------|---------------------------|--------|---------|--------|
| 2024    | Sauvignon                     | La Perriere               | 9,5    | 39      |        |
| 2023/24 | Sancerre «Clos des Bouffants» | Domaine de Roger Neveau   |        |         | 65     |
| 2023    | Pouilly Fumé «La Tuilerie»    | Cave de Pouilly sur Loire |        |         | 65     |
| 2023    | Pouilly Fumé                  | Domaine Jonathan Pabiot   |        |         | 85     |
| 2024    | Sancerre «Chavignol»          | Domaine Gerard Boulay     |        |         | 95     |

### VALLE'E DU RHONE

|         |                        |                     | 0,15 l | 0,375 l | 0,75 l |
|---------|------------------------|---------------------|--------|---------|--------|
| 2024    | Luberon Blanc          | Famille Perrin      | 9,5    |         |        |
| 2023/24 | Côtes du Rhône Réserve | Famille Perrin      |        | 25      | 45     |
| 2023    | Côtes du Rhône         | Domaine Saint Cosme |        |         | 59     |

### COTES DU RHONE

|      |                     |                            | 0,15 l | 0,75 l |
|------|---------------------|----------------------------|--------|--------|
| 2019 | Chateauneuf du Pape | La Bastide Saint Dominique |        | 115    |

### LANGUEDOC

|         |                              |                 | 0,15 l | 0,75 l |
|---------|------------------------------|-----------------|--------|--------|
| 2019    | Un Verre de Mentino, organic | Hecht & Bannier |        | 43     |
| 2023/24 | Chardonnay barrique          | La Forge Estate |        | 48     |

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

## Vin français - rouge

### BOURGOGNE

|         |                         |                         | 0,15 l | 0,75 l |
|---------|-------------------------|-------------------------|--------|--------|
| 2023/24 | Cabernet Sauvignon      | Patriarche Père et Fils | 8      | 35     |
| 2022    | Pinot Noir «Buissonier» | Vignerons de Buxy       |        | 49     |
| 2021    | Pinot Noir              | Domaine Fabien Coche    |        | 78     |

### VALLE'E DU RHONE

|      |                                     |                       | 0,15 l | 0,375 l | 0,75 l |
|------|-------------------------------------|-----------------------|--------|---------|--------|
| 2023 | Ventoux                             | Famille Perrin        | 9,5    |         |        |
| 2022 | Cote du Rhône Réserve               | Famille Perrin        | 25     |         | 45     |
| 2021 | Vacqueyras «Fontimple»              | Rhonéa                |        |         | 59     |
| 2022 | Gigondas «Le pas de Montmirail»     | Rhonéa                |        |         | 69     |
| 2020 | Gigondas: Grenache                  | E.Guigal D'Ampuis     |        |         | 85     |
| 2022 | Saint-Dominique Châteauneuf-Du-Pape | Domaine La Bastide    |        |         | 95     |
| 2020 | Châteauneuf du Pape                 | Château de Beaucastel |        |         | 210    |

### LANGUEDOC

|      |                 |                 |  | 0,75 l |
|------|-----------------|-----------------|--|--------|
| 2021 | Syrah Organique | Hecht & Bannier |  | 48     |

### BORDEAUX

|      |                    |                         | 0,15 l | 0,75 l |
|------|--------------------|-------------------------|--------|--------|
| 2020 | Cabernet Sauvignon | Château Nicot           | 9,5    | 45     |
| 2020 | Merlot             | CHateau Le Grand Verdus |        | 45     |

### MÉDOC

|      |                                                |       |  | 0,75 l |
|------|------------------------------------------------|-------|--|--------|
| 2020 | Château Sigognac Cru Bourgeois                 | Medoc |  | 59     |
| 2016 | Château Fourcas Hosten Cru Bourgeois Supérieur | Medoc |  | 95     |

### GRAVES

|      |                    |                             |  | 0,75 l |
|------|--------------------|-----------------------------|--|--------|
| 2019 | Château de Respide | Merlot / Cabernet Sauvignon |  | 48     |
| 2011 | Château Branon     | Cabernet Sauvignon / Merlot |  | 189    |

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

## Vin français - rouge

### SAINT-ÉMILION

0,375 l 0,75 l

|      |                                        |                       |     |
|------|----------------------------------------|-----------------------|-----|
| 2020 | Château Brun                           | St. Emilion Grand Cru | 39  |
| 2022 | Château Lys de Bessede                 | Saint-Émilion         | 59  |
| 2021 | Château Grand Peyrou                   | Saint-Émilion         | 79  |
| 2020 | Château Montlabert                     | Saint-Émilion         | 95  |
| 2015 | Chateau Troplong Mondot 1er Cru Classé | Saint-Émilion         | 450 |

### POMEROL

0,75 l

|      |                            |         |     |
|------|----------------------------|---------|-----|
| 2022 | Château de la Commanderie  | Pomerol | 85  |
| 2018 | Château les Grands Sillons | Pomerol | 120 |
| 2016 | Château Siaurac Merlot     | Pomerol | 95  |

### INT ESTÈPHE

0,75 l

|      |                                              |             |     |
|------|----------------------------------------------|-------------|-----|
| 2014 | Château Les Ormes de Pez. 2014 Cru Bourgeois | Int Estèphe | 140 |
|------|----------------------------------------------|-------------|-----|

### MARGAUX

0,75 l

|      |                                    |                         |     |
|------|------------------------------------|-------------------------|-----|
| 2021 | Château Kirwan «Charmes de Kirwan» | Cru Classé Margaux      | 95  |
| 2018 | Margaux Château d'Angludet         | Cru Bourgeois Margaux   | 145 |
| 2015 | Château Cantenac Brown             | 3ème Cru Classé Margaux | 260 |
| 2017 | Château Kirwan 3ème Cru Classé     | Margaux                 | 210 |
| 2015 | Château Brane Cantenac             | 2ème Cru Classé Margaux | 250 |
| 1988 | Chateau Malartic Lagraviere        | 1er Cru Classé Margaux  | 320 |

### SAINT-JULIEN

0,75 l

|      |                        |                 |     |
|------|------------------------|-----------------|-----|
| 2004 | Chateau Branaire Ducru | 4ème Cru Classé | 280 |
|------|------------------------|-----------------|-----|

### PAUILLAC

0,75 l

|      |                                           |                          |     |
|------|-------------------------------------------|--------------------------|-----|
| 2015 | Château Grand Puy Lacoste «Lacoste-Borie» | 5ème Cru Classé Pauillac | 110 |
| 2018 | Château Haut Batailley                    | 5ème Cru Classé Pauillac | 260 |
| 2013 | Château Pontet Canet                      | 5ème Cru Classé Pauillac | 360 |
| 2015 | Château Grand Puy Lacoste                 | 5ème Cru Classé Pauillac | 230 |
| 2003 | Château Pontet Canet                      | 5ème Cru Classé Pauillac | 420 |

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

## Vin français - rouge

### BEAUJOLAIS / SUD OUEST

|      |                              |                              | 0,15 l | 0,75 l |
|------|------------------------------|------------------------------|--------|--------|
| 2024 | Merlot «Petit Bistro»        | Boisset                      | 9      |        |
| 2018 | Beaujolais «La Rose Pourpre» | Vignerons des Pierres Dorées |        | 42     |
| 2015 | Malbec Cahors «Les Escures»: | Mas del Périé                |        | 52     |

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

## Vin français - rosé

### ROSÉ

|      |                           |                         |           | 0,15 l | 0,75 l |
|------|---------------------------|-------------------------|-----------|--------|--------|
| 2024 | Heritage Rosé             | Patriarche Père et Fils | Bourgogne | 8      | 33     |
| 2024 | Syrah                     | Hecht & Bannier         | Provence  | 9,5    | 39     |
| 2024 | Coteaux d'Aix-en-Provence | Hecht & Bannier         | Provence  |        | 49     |
| 2023 | Côtes de Provence         | Miraval Rosé            | Provence  |        | 79     |

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

## Vin doux - Dessertwein

### BLANC

|      |                          |                                     | 0,05 l |
|------|--------------------------|-------------------------------------|--------|
| 2020 | Sauternes – Château Jany | Maison Schröder & Schöler, Semillon | 8,5    |



## Vin allemand

### BLANC

|            |                               |                  |          | 0,15 l | 0,75 l |
|------------|-------------------------------|------------------|----------|--------|--------|
| 2024       | Riesling «Fruits de Mer»      | Lergenmüller     | Pfalz    | 8      |        |
| 2023       | Chardonnay/Weißer Burgunder   | Stefan Meyer     | Pfalz    |        | 42     |
| 2023       | Grauburgunder vom Löss        | Franz Keller     | Baden    |        | 46     |
| 2023       | «GB Sauvage»: Riesling        | Georg Breuer     | Rheingau |        | 49     |
| 2023       | Schiefer-Riesling             | Van Volxem       | Saar     |        | 49     |
| 2023       | Riesling Feinherb             | Schloss Vollrads | Rheingau |        | 55     |
| 2024       | Sauvignon blanc «Kaitui»      | Markus Schneider | Pfalz    |        | 55     |
| 2024       | Riesling trocken              | Robert Weil      | Rheingau |        | 65     |
| 2020/21/23 | Riesling trocken «Alte Reben» | D. Eifel         | Mosel    |        | 75     |

### ROUGE

|      |                         |                  |       |  | 0,75 l |
|------|-------------------------|------------------|-------|--|--------|
| 2022 | Rotweincuvée «Ursprung» | Markus Schneider | Pfalz |  | 49     |
| 2018 | Cuvée Gaudenz           | Knipser          | Pfalz |  | 54     |

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

## Sekt und Wein alkoholfrei

### BLANC

|                                                  | 0,75 l |
|--------------------------------------------------|--------|
| RHEINGAU – CARL JUNG Chardonnay                  | 45,00  |
| ENGEL BIO-Rieslingsekt extra dry, Flaschengärung | 59,00  |

### ROUGE

|                             | 0,75 l |
|-----------------------------|--------|
| RHEINGAU – CARL JUNG Merlot | 45,00  |

## 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<br>red, white    | 5 cl  | 7,50  |
| Sandemann Sherry<br>dry, medium | 5 cl  | 6,50  |

### BOISSONS MIXTES (4 CL)

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Aperol Spritz <sup>1</sup>                                 | 11,00 |
| Lillet Spritz                                              | 13,50 |
| Campari Orange/Soda/Tonic <sup>8</sup>                     | 11,00 |
| Hugo <sup>1,5</sup>                                        | 12,00 |
| Cuba Libre <sup>1,9,28,32</sup><br>(Havana Club 3 Jahre)   | 12,50 |
| Gin Tonic <sup>10,19,29</sup><br>(Bombay Sapphire)         | 13,50 |
| Vodka Lemon <sup>10,19,30</sup><br>(Absolut, Bitter Lemon) | 12,50 |
| Whiskey Cola <sup>1,9,28,32</sup><br>(Jack Daniel's, Cola) | 13,50 |

### BIÈRE

|                                             |            |      |
|---------------------------------------------|------------|------|
| Burgensteiner Pils <sup>19</sup>            | 0,2 l      | 2,80 |
| Burgensteiner Pils <sup>19</sup>            | 0,4 l      | 5,60 |
| Radeberger Pilsner <sup>19</sup>            | 0,2 l      | 3,20 |
| Radeberger Pilsner <sup>19</sup>            | 0,4 l      | 6,30 |
| Radeberger alk.-frei                        | 0,33 l Fl. | 5,20 |
| Maisel's Weiße, Hefe <sup>19</sup>          | 0,4 l      | 7,50 |
| Maisel's Weiße, alk.-frei                   | 0,5 l Fl.  | 7,50 |
| Berliner Weisse <sup>19</sup><br>grün / rot | 0,33 l Fl. | 5,50 |
| Guinness <sup>19</sup>                      | 0,33 l Fl. | 6,90 |

### CIDRE

|                                     |            |      |
|-------------------------------------|------------|------|
| French Cider brut<br>L' Authentique | 0,33 l Fl. | 8,50 |
|-------------------------------------|------------|------|

### DESSERTWEIN

|                                             |        |      |
|---------------------------------------------|--------|------|
| Château Jany                                | 0,05 l | 8,50 |
| Maison Schröder & Schöler:<br>2022 Semillon |        |      |

### BOISSONS CHAUDES

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Espresso <sup>9</sup>            |      | 3,00 |
| Tasse Kaffee <sup>9</sup>        |      | 3,50 |
| Cappuccino <sup>9</sup>          |      | 4,30 |
| Café au lait <sup>9</sup>        | Bowl | 4,90 |
| Café Latte <sup>9</sup>          |      | 4,90 |
| Bio Schokolade <sup>8,9,15</sup> | Bowl | 4,90 |
| Tee <sup>17,19,21</sup>          | Bowl | 4,90 |

### SODA

|                                         |           |      |
|-----------------------------------------|-----------|------|
| Orangina                                | 0,2 l Fl. | 6,00 |
| Coca Cola <sup>1,9,28,32</sup>          | 0,2 l Fl. | 4,70 |
| Coke zero <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup> | 0,2 l Fl. | 4,70 |
| Schweppes                               |           |      |
| Bitter Lemon <sup>10,29,30</sup>        | 0,2 l Fl. | 5,20 |
| Tonic Water <sup>10,28,29</sup>         | 0,2 l Fl. | 5,20 |
| Coca Cola <sup>1,9,28,32</sup>          | 0,3 l     | 4,70 |
| Coke zero <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup> | 0,3 l     | 4,70 |

### JUS

|                                        |       |      |
|----------------------------------------|-------|------|
| Apfelsaft <sup>29,30</sup>             | 0,2 l | 3,60 |
| Orangensaft <sup>1,3,28,29,30,33</sup> | 0,2 l | 4,50 |
| Rhabarbernektar <sup>29</sup>          | 0,2 l | 4,50 |
| Grapefruitsaft <sup>28,29</sup>        | 0,2 l | 4,50 |
| Cranberrynektar <sup>14,29</sup>       | 0,2 l | 4,50 |
| Maracujanektar <sup>1,14,28</sup>      | 0,2 l | 4,50 |

### 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<br>Marille, Birne | 6,50  |
| Chateau du Breuil Calvados                  | 8,50  |
| Chateau du Breuil<br>8 Ans d'Age            | 12,00 |
| Chateau du Breuil<br>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](http://www.ganymed-brasserie.de/events)**

*All events and vouchers can be booked online at  
[www.ganymed-brasserie.de/en/events](http://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

