GANYMED®
Brasserie

Inhaltsübersicht

Les plats

VORSPEISEN 3
Starters

FISCH & MEERESFRÜCHTE 4
Fish & seafood

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH 5
Main courses with meat

PASTA, RISOTTO & FLAMMKUCHEN 6
Pasta, risotto & tarte flambée

3-GANG MENÜS 7
3 Course menu

DESSERTS 8
Desserts

Boissons

CHAMPAGNER 10
Champagne

CRÉMANT 10
Crémant

FRANKREICH WEISSWEIN 11
French white wine

FRANKREICH ROTWEIN 12
French red wine

FRANKREICH ROSÉWEIN 14
French rosé wine

DESSERTWEIN 14
Dessert wine

DEUTSCHER WEIN WEISS & ROT 15
German white & red wine

SEKT UND WEIN ALKOHOLFREI 15
Non-alcoholic sparkling wine and wine

APÉRITIF, BIER, ALKOHOLFREI 16
Apéritiv, beer, non-alcoholic

DIGESTIVE 17
Digestive

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

Entrees

Spécialités françaises

ZWIEBELSUPPE 10,50
mit geröstetem Baguette, Käse [1,2,3,4,5,8,15,19]
Onion soup with toasted baguette and cheese

FISCHSUPPE «MARSEILLE» 13,00
Croûtons, Rouille, Käse [1,5,8,15,18,19,21,23]
Fish soup "Marseille" with croutons, rouille, cheese

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

6 BURGUNDERSCHNECKEN 16,50
Petersilien-Knoblauchbutter [8,25,29]
6 Burgundy snails with parsley and garlic butter

HUMMERSUPPE 17,50
mit Garnelen [1,5,8,18,25]
Lobster soup with prawns

CARPACCIO VOM RINDERFILET 19,50
Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Limettenvinaigrette [5,8,18,24]
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 [5,8,18,21,24,25,29]
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 [1,5,8,15,19,24,29]
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 [5,8,18,23,29]
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 [1,15,19,20,21,2]
Salmon tartare: Norwegian salmon, capers, vinaigrette, with wasabi mayonnaise, coriander, mango, tomato salsa and bread crunch

TATAR VOM RIND (150g) 18,50
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb [5,8,15,21,24]
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 [1,7,8,16,19,21,23]
Starter selection for 2-10 people: salmon tartare, goat cheese, duck liver terrine, fennel salami, Bayonne ham, octopus, olives, grilled vegetables

GANYMED® Brasserie

Fruits de mer

Huîtres & crustaces

ROSA CREVETTEN
6 Stück 12,50
12 Stück 25,00
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce [1,5,15,23]
Pink shrimp, mouth-peeled and blanched, with rouille, cocktail sauce

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

Soupe

BOUILLABAISSE pro Person 28,50
Ab 2 Personen
Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, 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, Piementos, 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
Medaillon vom Seeteufel ummantelt mit Bayonne Schinken, rote Beete Gnocchi mit Walnüssen und Ziegenkäse, Salbei Beurre blanc [1,2,3,4,8,15,18,19,21,24,29,28,35]
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 [8,18,21,29,31]
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
[5,8,2,21,23,25,29]
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
[5,8,2,21,23,25,29]
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
[5,8,2,21,23,25,29]
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
[5,8,2,21,23,25,29]
24 oysters, 1 lobsters, 18 pink shrimp, 500 g mussels, 1 langoustines, 40 g caviar

Le grill

Le grill / les classiques

STEAK FRITES (200g) 34,00
Rump Steak vom Grill, Pommes und Salat Bouquet [8,18,19,29]
Grilled rump steak, French fries, and salad bouquet

KALBSFILET 36,00
Kalbsfilet vom Grill, Süßkartoffel- Currycreme, Zucchini, Thymian Jus [8,18,19,29]
Grilled veal fillet, sweet potato curry cream, zucchini, thyme jus

ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE 39,00
vom Grill auf getrüffeltem 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 getrüffeltem 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

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

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 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

CHOUCROUTE GARNIE 24,00
Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffelpüree [5,8,18,19,20 8]
Slow-cooked pork belly, Alsatian sauerkraut, mashed potatoes

COQ AU VIN 26,00
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffeltes Kartoffelpüree [5,8,18,19,20]
Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and truffled mashed potatoes.

LACHSFILET 28,00
Norwegen, Oktopusrisotto, Beurre Blanc [8,18,21,25,29,31]
Norwegian salmon fillet, octopus risotto, beurre blanc

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST 29,00
vom Grill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Wildbroccoli in Mandelbutter [1,5,8,18,19]
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 [1,5,8,18,19]
Braised ox cheeks with pea and mint purée and glazed carrots

Les pâtes, risotto et tartes flambées

RISOTTO 19,50
mit Artischocken und Weißweinsauce [1,2,5,7,8,18,19]
with artichokes and white wine sauce

TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN GARNELEN 22,50
in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce [1,5,8,15,19,22,23]
Tagliolini with fried prawns in a Pernod herb tomato sauce

RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG 22,50
mit Basilikumpesto und Pinienkernen [2,3,4,18,19,24,29]
Ravioli with spinach and ricotta filling with basil pesto and pine nuts

TRÜFFELPASTA 24,50
Linguine, Parmesan, Trüffelbutter und frischer Trüffel [8,15,18,19,21,26,29,31]
Linguine, Parmesan cheese, truffle butter and fresh truffle
+ haugebeiztem Lachs/*home-cured salmon* 34,00
+ Rinderfiletstreifen/*strips of beef fillet* 34,00

FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE & TRAUBEN 19,50
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken [2,8,18,19,28,29]
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 [2,5,8,14,18,19,21,24]
Goat cheese salad: Gratinated goat cheese, honey, pepper chutney, salad

CAESAR SALAD 18,50
Römersalat mit Hühnchen, Parmesan und Croûtons [2,5,8,14,18,19,21]
Romaine lettuce with chicken, Parmesan cheese and croutons

NIZZA SALAT 19,50
Mit Thunfisch-Rillette, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei [5,8,18,19,21,22,23,25]
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 [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» 69,00

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 9,80
mit Bourbonvanille,
am Tisch karamellisiert [2,8,15,29]
with bourbon vanilla, caramelized at the table

ZITRONENTARTE 12,50
an Himbeerparfait,
mit Pistaziencrumble [8,15,14,19,29]
with raspberry parfait and pistachio crumble

MOUSSE AU CHOCOLAT 13,50
braunes Schokoladenmousse mit
Kardamom-Minz-Beeren [5,8,14,19,15,24,34]
chocolate mousse with cardamom and mint berries

PETIT GATEAU 14,50
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und
Himbeersauce [5,8,15,19,24]
molten chocolate cake, vanilla ice cream and raspberry sauce

ASSIETTE DE FROMAGE 19,50
3 Französische Käsesorten, Oliven,
karamellisierte Walnuss, Obst [2,6,8,19,20,24]
3 French cheeses, olives, caramelized walnut, fruit

AB ZWEI PERSONEN

A partager

CRÊPES SUZETTE pro Person 19,50
mit Grand Marnier am Tisch flambiert,
mit Bourbon-Vanilleeist [5,8,14,15,19,24]
Flambéed with Grand Marnier at the table, with bourbon vanilla ice cream

Dessertwein

Vin doux

SAUTERNES – CHÂTEAU JANY 0,05 l 8,50
Maison Schröder & Schÿler:
2020 Semillon

GANYMED® Brasserie

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 Cuved 1874		150,00
TAITTINGER Brut Reserve		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 Chablisiennec		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	Familie Perrin	9,5		
2023/24	Côtes du Rhône Réserve	Familie 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	Familie Perrin	9,5		
2022	Cote du Rhône Réserve	Familie 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.

GANYMED® Brasserie

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 & Schÿler, 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 red, white	5 cl	7,50
Sandemann Sherry dry, medium	5 cl	6,50

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] (Havana Club 3 Jahre)	12,50
Gin Tonic [10,19,29] (Bombay Sapphire)	13,50
Vodka Lemon [10,19,30] (Absolut, Bitter Lemon)	12,50
Whiskey Cola [1,9,28,32] (Jack Daniel's, Cola)	13,50

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	7,50
Maisel's Weiße, alk.-frei	0,5 l Fl.	7,50
Berliner Weisse [19] grün / rot	0,33 l Fl.	5,50
Guinness [19]	0,33 l Fl.	6,90

CIDRE

French Cider brut L' Authentique	0,33 l Fl.	8,50

DESSERTWEIN

Château Jany Maison Schröder & Schÿler: 2022 Semillon	0,05 l	8,50

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	3,60
Orangensaft [1,3,28,29,30,33]	0,2 l	4,50
Rhabarbernektar [29]	0,2 l	4,50
Grapefruitsaft [28,29]	0,2 l	4,50
Cranberrynektar [14,29]	0,2 l	4,50
Maracujanektar [1,14,28]	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 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	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

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

PhenylanalinquelleHinweis: Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

ADDITIVES / ALLERGENS

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

Note: All wines and wine-based beverages contain sulfites

GANYMED®
Brasserie