



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
DESSERTWEIN <i>Dessert wine</i>	8

Boissons

CHAMPAGNER <i>Champagne</i>	9
CRÉMANT <i>Crémant</i>	9
FRANKREICH WEISSWEIN <i>French white wine</i>	10
FRANKREICH ROSÉWEIN <i>French rosé wine</i>	11
FRANKREICH ROTWEIN <i>French red wine</i>	12
DEUTSCHER WEIN WEISS & ROT <i>German white & red wine</i>	15
SEKT UND WEIN ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic sparkling wine and 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}

Onion soup with toasted baguette and cheese

10,50

FISCHSUPPE «MARSEILLE»

Croûtons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}

Fish soup "Marseille" with croutons, rouille, cheese

13,00

ZIEGENKÄSE GEGRILLT

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

14,00

6 BURGUNDERSCHNECKEN

Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25,29}

6 Burgundy snails with parsley and garlic butter

16,50

HUMMERSUPPE

mit Garnele ^{1,5,8,18,25}

Lobster soup with prawns

17,50

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 + 6,00

3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

22,50

an jungen Erbsencreme mit Krustentier

Chutney ^{5,8,18,21,24,25,29}

3 pan-fried scallops on young pea cream with 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

BIO EIER MIT IMPERIAL CAVIAR

38,00

Zwei weiche Bio-Eier mit 10 g Imperial Caviar vom Stör

Two soft-boiled organic eggs with 10g of Imperial sturgeon caviar

Les petit delices

GAMBAS AL AJILLO

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

15,50

LACHSTATAR

Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch ^{1,15,19,20,21,2}

Salmon tartare: Norwegian salmon, capers, vinaigrette, with wasabi mayonnaise, coriander, tomato salsa and bread crunch

17,50

TATAR VOM RIND (130g)

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

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 15,00
mit Zitrone und Himbeeressig 6 Stück 27,50
mit Schalotten ^{5,25,29}
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 ^{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, Pimientos, 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 mit Bayonne Schinken-Crumble, rote Bete Gnocchi mit Walnüssen und Ziegenkäse, Salbei Beurre blanc ^{1,2,3,4,8,15,18,19,21,24,29,28,35}
Monkfish medallion with Bayonne ham crumble, 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 & petit delices pour deux

LE BISTRO 60,00
6 Austern, 6 Riesengarnelen und Oktopus
Dazu: Rouille, Cocktailsauce, Zitrone und Himbeer-Schalotten-Vinaigrette ^{5,8,2,21,23,25,29}
6 oysters, 6 king prawns, and octopus. Served with: rouille, cocktail sauce, lemon, and raspberry-shallot vinaigrette.

LE ROYAL 120,00
8 Austern, 8 Riesengarnelen, Oktopus, Rouille, Cocktailsauce, Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine, Fenchelsalami, Bayonne-Schinken, Oliven, gegrilltes Gemüse. ^{5,8,2,21,23,25,29}
8 oysters, 8 king prawns, octopus, rouille, cocktail sauce, salmon tartare, goat cheese, duck liver terrine, fennel salami, Bayonne ham, olives, grilled vegetables.

LE PIETRO 90,00
6 Austern, 6 Riesengarnelen, Oktopus, Bio-Eier, 10 g Imperial Caviar vom Stör, Rouille, Cocktail-saucer ^{5,8,2,21,23,25,29}
6 oysters, 6 king prawns, octopus, organic eggs, 10 g Imperial sturgeon caviar, rouille, cocktail sauce

LE GANYMED 180,00
8 Austern, 8 Riesengarnelen, Oktopus, Bio-Eier, 10 g Imperial Caviar vom Stör, Rouille, Cocktailsauce, Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine, Fenchelsalami, Bayonne-Schinken, Oliven, gegrilltes Gemüse ^{5,8,2,21,23,25,29}
6 oysters, 6 king prawns, octopus, organic eggs, 10 g Imperial sturgeon caviar, rouille, cocktail sauce, salmon tartare, goat cheese, duck liver terrine, fennel salami, Bayonne ham, olives, grilled vegetables

Le grill

Le grill / les classiques

STEAK FRITES (200g) Rump Steak vom Grill, Pommes Pont Neuf und Salat Bouquet ^{8,18,19,29} <i>Grilled rump steak, pommes pont neuf, and salad bouquet</i>	34,00	RINDERFILET (180g) vom Grill mit getrüffelem Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Wildbroccoli und Sauce Bernaise ^{2,5,8,18,19,20} <i>Grilled beef fillet (180g) with truffled mashed potatoes, glazed carrots, wild broccoli and Béarnaise sauce</i> + frischer Trüffel/fresh truffle 6,00	46,00
KALBSFILET Kalbsfilet vom Grill, Süßkartoffel- Currycreme, geschmorter Paprika und sautiertem grünem Spargel, Thymian Jus ^{8,18,19,29} <i>Grilled veal fillet, sweet potato curry cream, braised bell peppers and sautéed green asparagus, thyme jus</i>	36,00	RINDERFILET (180g) SURF & TURF vom Grill, mit Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi ^{5,8,18,19,20,24} <i>Grilled beef fillet (180g) with surf & turf, with prawn, served with beetroot and potato mousseline and pak choi</i>	49,00
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE vom Grill auf getrüffelem Kartoffelpüree, Cassoulet von zweierlei Bohnen mit Merguez und Thymianjus ^{1,5,8,18,19} <i>Pink roasted lamb rack from the grill on truffled mashed potatoes, cassoulet of two kinds of beans with merguez and thyme jus</i>	39,00		

Le grill / la mer

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

Le grill / to share

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

Plats Ganymed brasserie

A la vivande

CHOUCROUTE GARNIE

24,00

8 Stunden geschmorter Schweinebauch,
Elsässer Sauerkraut, Kartoffel- Trüffelpüree
5,8,18,19,20 8

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

COQ AU VIN

26,00

Hähnchen in Burgundersauce mit Champig-
nons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffelt
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

29,00

BARBARIE-ENTENBRUST

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*

+ haubebeiztem 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-Rillettes, 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, getrüffelt

Kartoffelpüree ^{5,8,18,19,20}

Choucroute Garnie, 8-hour braised pork belly, Alsatian sauerkraut, truffled 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 Ziegenkäse 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 Garnele,

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

Beef fillet «Surf & Turf» (180g) from the lava stone grill with 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

TARTE & TARTELETTES

auf Anfrage
on request

12,50

ASSIETTE DE FROMAGE

5 Französische Käsesorten, Oliven,
karamellierte Walnuss, Obst ^{2,6,8,19,20,24}

19,50

5 French cheeses, olives, caramelized walnut, fruit

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

BLANC

0,05 l

2019 Carmes de Rieussec

Domaines Barons de Rothschild Lafite

10

2022 Sauternes

Château Jany

7,5

2021 Petit Guiraud

Château Guiraud

8,5

Champagne

BLANC

	0,1 l	0,75 l
VRANKEN Grande Réserve Brut	19,50	89,00
POMMERY Brut Royal		100,00
POMMERY Brut Apanage Cuved 1874		125,00
TAITTINGER Brut Reserve		125,00
VEUVE CLICQUOT Ponsardin Brut		125,00
PERRIER JOUET Grand brut		120,00
MOËT & CHANDON Brut Imperial		115,00
BOLLINGER Special Cuvée Brut		145,00
LOUIS ROEDERER Collection 243 brut		130,00
LAURENT PERRIER La Cuvée brut		110,00
RUINART, REIMS Blanc de Blanc		200,00

ROSÉ

		0,75 l
POMMERY Brut Rosé		115,00
VEUVE CLICQUOT Ponsardin Rosé		145,00
BOLLINGER Rosé		200,00
RUINART, REIMS Rosé brut		200,00

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
CRÉMANT DE LIMOUX BRUT Domaine Aguila		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
CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ BRUT Domaine Aguila		69,00

Vin français - blanc

BOURGOGNE

			0,15 l	0,75 l
2024	Chardonnay	Patriarche Père et Fils	8,5	35
2024	Chardonnay «Buissonier»	Vignerons de Buxy		48
2021	Chablis «la Sereine»	La Chablisienne		65
2023	Chablis «Les Grandes Terroirs»	Samuel Billaud		89
2024	Chablis 1er Cru	Louis Latour		95
2022	Chablis «Montée de Tonnerre»	Samuel Billaud		155
2020	Chablis Grand Cru «Château Grenouilles»	La Chablisienne		180
2022	Chablis Grand Cru «Vaudésir»	Domaine Christian Moreau & Fils		200
2023	Pouilly Fuissé «Preludes»	Vignerons des Terres Secrètes		79
2022	Puligny-Montrachet 1 er Cru «Sous le Puits »	Louis Latour		230
2023	Chassagne Montrachet	Domaine Michel Niellon		159
2023	Meursault	Domaine Matrot		170

BORDEAUX

				0,75 l
2025	Entre-Deux-Mers Sauvignon	Château Nicot		39
2023	Sauvignon	Château Le Grand Verdus		43
2023	Sauvignon	G de Chateau Guiraud		65

LOIRE

			0,15 l	0,375 l	0,75 l
2024/25	Sauvignon	La Perriere	9,5	32	
2024	Sancerre «Clos des Bouffants»	Domaine de Roger Neveau			65
2024	Sancerre «Chavignol»	Domaine Gerard Boulay			89
2024	Sancerre Comte Lofond "Grande Cuvee"	Baron Patrick de Ladoucette			125
2024	Pouilly Fumé «La Tuilerie»	Cave de Pouilly sur Loire			65
2023/24	Pouilly Fumé «Leon»	Domaine Jonathan Pabiot			85
2022	Pouilly Fumé «Baron de L»	Baron Patrick de Ladoucette			250
2024	Muscadet de Sevre et Maine	Château L'Hyverniece			42

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

Vin français - blanc

VALLE'E DU RHONE

			0,15 l	0,375 l	0,75 l
2024/25	Luberon Blanc	Familie Perrin	9,5		
2024/25	Côtes du Rhône Réserve	Familie Perrin		25	45
2023	Côtes du Rhône «Les Deux Albion »	Domaine Saint Cosme			59
2023	Condrieu «Invitare»	Chapoutier			120
2018/19	Châteauneuf du Pape	La Bastide Saint Dominique			89

LANGUEDOC

			0,15 l	0,75 l
2023	Un Verre de Mentino, organic	Hecht & Bannier		43
2025	Chardonnay barrique	La Forge Estate		48

PROVENCE

			0,15 l	0,75 l
2025	Prestige Blanc	Château Minuty		89

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	Patriarche Père et Fils	Bourgogne	8	33
2025	Syrah	Hecht & Bannier	Languedoc	9,5	39
2025	Cuvee M	Château Minuty	Côtes de Provence		69
2024/25	Miraval	Château Miraval	Côtes de Provence		75
2025	Coteaux d'Aix-en-Provence	Hecht & Bannier	Provence		49
2024	AIX	Maison Saint AIX	Provence		59
2025	Bandol	Domaine Tempier	Provence		89

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

Vin français - rouge

BORDEAUX

			0,15 l	0,75 l
2022	Cabernet Sauvignon	Château Nicot	9,5	45
2020	Merlot	Château Le Grand Verdus		45

MÉDOC

				0,75 l
2021	Château Sigognac	Cru Bourgeois		59
2016	Château Fourcas Hosten	Cru Bourgeois Supérieur		89

GRAVES

				0,75 l
2021	Château de Respide	Graves Rouge		59
2006	Château Haut-Brion	1. Grand Cru Classé		1050

SAINT-ÉMILION

			0,375 l	0,75 l
2021	Château Brun	Grand Cru	39	
2022	Château Lys de Bessede	Grand Cru		59
2022	Château Grand Peyrou	Grand Cru		75
2021	Château Montlabert	Grand Cru Classé		89
2015	Château Troplong Mondot	1. Grand Cru Classé		450
2016	Château Petit Faurie de Soutard	Grand Cru Classé		110

POMEROL

				0,75 l
2022	Château de la Commanderie	Pomerol		89
2018	Château Siaurac Merlot	Pomerol		79
2019	Château Feytit Guillot	Pomerol		89
2018	Château Petrus	Pomerol		4750

SAINT ESTÈPHE

				0,75 l
2014	Château Les Ormes de Pez	Cru Bourgeois		140

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

Vin français - rouge

MARGAUX

0,75 l

2021	Château Kirwan «Charmes de Kirwan»	2nd vin du Château	89
2017	Château Kirwan	3ème Cru Classé	135
2018	Château d'Angludet	Cru Bourgeois	145
2015	Château Brane Cantenac	2ème Cru Classé	190
2015	Château Cantenac Brown	3ème Cru Classé	200
2011	Château Margaux	1. Grand Cru Classé	1050

SAINT-JULIEN

0,75 l

2004	Château Branaire Ducru	4ème Cru Classé	210
2022	Amiral de Beychevelle	2nd vin du Chateau	95

PAUILLAC

0,75 l

2015	Château Grand Puy Lacoste «Lacoste-Borie»	2nd vin du Château	110
2015	Château Grand Puy Lacoste	5ème Cru Classé	180
2018	Château Haut Batailley	5ème Cru Classé	200
2003	Château Pontet Canet	5ème Cru Classé	320
2013	Château Pontet Canet	5ème Cru Classé	280
2011	Château Latour	1. Grand Cru Classé	980
2011	Château Mouton-Rothschild	1. Grand Cru Classé	1100
1997	Château Lafite-Rothschild	1. Grand Cru Classé	1350

BEAUJOLAIS / SUD WEST

0,15 l 0,75 l

2024	Merlot «Petit Bistro»	Boisset	9
2022	Beaujolais «La Rose Pourpre»	Vignerons des Pierres Dorées	42
2024	Malbec Cahors «Les Escures»:	Mas del Périé	59
2023	Morgon	Louis Latour	59

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
2024	Cabernet Sauvignon	Patriarche Père et Fils	8,5	35
2023	Pinot Noir «Buissonier»	Vignerons de Buxy		49
2023	Pinot Noir	Louis Latour		69
2021	Gevrey-Chambertin	Moillard Grivot		160
2014	Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots"	Domaine Confuron-Cotéridot		350
2023	Pommard	Domaine Antoine Jobard		239
2017	Chambolle-Musigny 1 er Cru	Louis Latour		210

VALLE'E DU RHONE

			0,15 l	0,375 l	0,75 l
2024	Ventoux	Familie Perrin	9,5		
2023	Cote du Rhône Réserve	Familie Perrin		25	45
2023	Vacqueyras «Fontimple»	Rhonéa			59
2023	Gigondas «Le pas de Montmirail»	Rhonéa			69
2016	Gigondas	Château de Saint Cosme			110
2024	Gigondas "Les Jocasses"	Chapoutier			89
2022	Saint-Dominique Châteauneuf-Du-Pape	Domaine La Bastide			89
2020	Châteauneuf du Pape	Château de Beaucastel			180
2023	Crozes-Hermitage "Les Meysonniers"	Chapoutier			85
2020	Hermitage	Viktor Berard			190
2022	Côte-Rotie "Blonde du Seigneur"	Domaine Vernay			200

LANGUEDOC

				0,75 l
2023	Syrah Organique	Hecht & Bannier		48

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

Vin allemand

BLANC

				0,15 l	0,75 l
2025	Riesling «Fruits de Mer»	Lergenmüller	Pfalz	8	
2024	Chardonnay/Weißer Burgunder	Stefan Meyer	Pfalz		42
2024	Grauburgunder vom Löss	Franz Keller	Baden		46
2024	«GB Sauvage»: Riesling	Georg Breuer	Rheingau		49
2024	Schiefer-Riesling	Van Volxem	Saar		49
2024	Riesling Feinherb	Schloss Vollrads	Rheingau		55
2025	Sauvignon blanc «Kaitui»	Markus Schneider	Pfalz		55
2024	Riesling trocken	Robert Weil	Rheingau		65
2021/23	Riesling trocken «Alte Reben»	D. Eifel	Mosel		75

ROUGE

					0,75 l
2021/22	Rotweincuvée «Ursprung»	Markus Schneider	Pfalz		49
2020	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	49,00

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	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	3,60
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
Château du Breuil Calvados	8,50
Château du Breuil 8 Ans d'Age	12,00
Château 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 79,90 € 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 | 169,00 € 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.



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

