

FRÜHSTÜCK täglich bis 14:00 Uhr

FRANÇAISE ^{34,8,4,31,15,19}	5,50
Croissant, Honig, Marmelade, frischen Obst	
VANILLEQUARK ^{2,4,8,24,31,15,19}	6,20
hausgemacht mit frischen Früchten	
BIRCHER MÜSLI ^{8,22,24,35}	6,50
mit frischen Birnen, Joghurt und Honig	
TOAST SAUMON ^{2,8,15,29,19,21,31}	8,00
Hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce, 2 Scheiben Toast, Salatbouquet	
PETIT GANYMED ^{8,15,32,21,19,31}	10,50
Käseauswahl, Feigensenf, gekochtes Ei, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Butter	
GRANDE GANYMED ^{8,15,34,5,24,19,31}	11,00
Käseauswahl, gekochtes Ei, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Entenleberterrine mit Passionsfruchtcoulis, Marmelade, frisches Obst, Brotkorb, Brioche, Butter	
PORT ^{6,8,15,31,19,21,31}	12,50
Hauseingelegter Matjes, Rollmops an Sauerrahm-Kräuter-Creme, Pumpernickel, Salatbouquet	
TATARFRÜHSTÜCK ^{19,15,34,21,20}	12,50
100g angemachtes Tatar mit Kapern, Anchovies, Schalotten, Gewürzgurke, Senf, Bio-Eigelb, Pumpernickel, Baguette	
PROMENADENDECK ^{8,15,34,5,24,19,35,31,18}	14,00
gekochtes Ei, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Oliven, Bayonner Schinken, Fenchelsalami, hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich, Kräuterquark mit Selleriesticks, Brotkorb, Butter	

HUÎTRES & CREVETTES

AUSTERN «FINE DE CLAIRE» ^{5,25}	1 Stück	3,50
mit Zitrone	6 Stück	21,00
mit Paprika-Sellerie-Vinaigrette,	6 Stück	24,50
Gurken-Gin-Vinaigrette ^{1,5,18,19,20}		
ROSA CREVETTES	12 Stück	24,00
ungeschält ^{1,5,15,23}	6 Stück	12,50
GARNELEN	8 Stück	24,00
	4 Stück	12,50

HORS D'ŒUVRES

ZWIEBELSUPPE	8,90
mit geröstetem Baguette und Comté	
6 BURGUNDERSCHNECKEN	9,90
Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25}	
ZIEGENFRISCHKÄSE	10,90
im Briqueteig gebacken	
mit Paprika-Rosmarin-Chutney ^{8,19,24}	
FISCHSUPPE «MARSEILLE»	11,50
Croutons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}	
LACHSTATAR	12,90
mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip ^{1,7,8,16,21}	
NIZZA-SALAT	14,50
mit Thunfisch, Anchovis, grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln, Bio-Ei, Rucola und Pesto ^{6,8,15,20,21}	
HUMMERSÜPPCHEN MIT GARNELE ^{1,5,8,18,23}	14,90
GEBRATENE JACOBSMUSCHELN	15,90
mit Süßkartoffelcreme, Bayonner Chip und Beurre Blanc ^{1,5,8,15,19,21}	
TERRINE VON DER ENTENLEBER	18,90
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche ^{1,5,8,15}	

EIERGERICHTE

inklusive Salatbouquet und Champagnerdressing

ŒUF HERBES ^{15,19,8,31}	6,00
3 Rühreier, frische Kräuter, Toast, Butter	
ŒUF FRIT ^{20,31,8,15,19,16}	6,50
2 Spiegeleier, Toast, Schwarzbrot, Butter	
ŒUF JAMBON ^{31,8,15,19,20}	7,00
3 Rühreier, Schinkenwürfel, Toast, Butter	
ŒUF CREVETTES ^{31,8,15,31,19,23}	8,50
3 Rühreier, Garnelen, Toast, Butter	
ŒUF FRIT CASSOULET ^{8,20,31,5,24,34,15,19}	10,00
2 Spiegeleier, Bacon, Cassoulet, Toast, Butter	
ŒUF CRAB ^{20,31,8,15,19,5}	10,50
marinierte Krabben, Zitrone, Dill, gebuttertes Schwarzbrot, Spiegelei	

FRÜHSTÜCK FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

MARSEILLE ^{8,20,31,5,24,34,15,19}	21,00
Käseauswahl, 2 gekochte Eier, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Selleriesticks mit Kräuterquark, Marmelade, Honig, frisches Obst, 2 Croissants, Brot, Butter	
NIZZA ^{8,20,31,23,21,15,19}	26,00
hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce, marinierte Krabben, Lachs- und Matjestatar, ein hartgekochtes Ei mit rotem Ketakaviar, Salatbouquet, Pumpernickel, Toast, Brotkorb, Butter	
BREST ^{8,20,31,23,24,15,21,19}	31,00
Räucherlachs an Honig-Senf-Dill-Sauce, geräucherte Forellenfilets mit Sauerrahm-Kräuter-Sauce, gegrillter Oktopus-Salat, Rührei aus 3 Eiern mit marinierten Krabben, Salatbouquet, Brot, Butter	
GANYMED BRUNCH-PLATTE ^{18,20,8,31,24,19,15,5}	17,50 P.P.
Rührei aus 3 Bio-Eiern, gegrillte Hähnchenbrust, geschmorte Zwiebeln, gegrillter Bacon, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Tomate-Mozzarella, Käseauswahl, Kräuterquark, mit Selleriesticks, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, 1 hartgekochtes Ei mit Ketakaviar, frisches Obst, Brotkorb, Butter	

VIANDES

COQ AU VIN	17,90
in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{1,5,8,14,18,19,24}	
STEAK FRITES (200G)	19,50
mit handgeschnittenen Pommes	
+ CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER	+ 3,90
+ POMMERY-SENF-SAUCE	+ 3,90
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN	21,90
mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren	
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST	22,50
Kartoffelgratin, Rote-Bete-Creme, glacierte Erbsen	
ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉE	
auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus ^{1,5,8,18,19}	
ENTRECOTE (200 G)	26,90
vom Lavasteingrill mit Grillgemüse und handgeschnittenen Pommes	
+ CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER	+ 3,90
+ POMMERY-SENF-SAUCE	+ 3,90
RINDERFILET	200g 36,00
mit grünen Bohnen, geschmorten Zwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,2}	300g 45,00
+ SAUCE BÉARNAISE	+ 3,90

LUNCH MENU

12 — 14 Uhr

HAUPTGANG	11,00
+ VORSPESSE	+ 3,50
+ DESSERT	+ 3,50

CRÊPES

CRÊPE POMME ^{15,8,19,29,31}	4,00
Apfelmus, Sahne	
CRÊPE NOIX ^{15,8,19,29,31,35,24}	5,00
Nutella, Sahne, Nüsse	
CRÊPE QUARK ^{15,8,19,29,31}	5,50
frisches Obst, hausgemachter Vanillequark	
CRÊPE ROTHSCHILD ^{15,8,19,29,31}	5,50
Joghurteis, heisse Himbeeren, Sahne	
CRÊPE MYRTILLE ^{15,8,19,29,31}	5,50
Vanilleeis, Blaubeeren, Creme de Cassis, Sahne	
CRÊPE CHERRY ^{15,8,19,29,31}	5,50
Vanilleeis, heisse Ingwer-Kirschen, Sahne	
CRÊPE CHOCOLAT ^{15,8,19,29,31,35,24}	5,50
Espressoeis, Nüsse, Schokoladensauce, Sahne	

Champagnerfrühstück

1 Flasche Ganymed Champagner (brut), 2 kleine frische Orangensäfte, 2 Tramezzini vom norwegischen Räucherlachs, gebratene Riesengarnelen, Bayonner Schinken, italienische Fenchelsalami, gekochter Rosmarinschinken, Roquefort, Brie, Entenstopfleber mit Maracuja-Fruchtcoulis, Profiteroles, Ziegenfrischkäse und Kräuter, Obst der Saison, Crêpe mit Schokomousse, und Waldbeerenragout, Garnelencocktail, Konfitüre und Honig, 2 Butter, Brioche au beurre, Mini-Croissant au beurre, Mini-Pain au chocolat, ofenfrisches Brot- und Brötchensortiment

159,00

FRÜHSTÜCKSPICKNICK

Gefällt Ihnen unser Frühstück? Dann bestellen Sie beim nächsten Mal unser Picknickkorb-Angebot!

Erhältlich auf unserer Homepage
shop.ganymed-brechts.de
oder telefonisch unter 030/27572037

TATARE

TATAR VOM RIND (150g)	15,00
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb ^{5,8,15,21,24}	
mit Pommes Pont-Neuf oder Salat	+3,90
POISSONS & HOMARD	
TAGLIOLINI MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN	16,90
in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce	
GEBRATENER ZANDER	19,50
auf sautierten Gurken und Oktopusrisotto ^{8,18,19,21}	
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET	21,90
auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc ^{1,5,8,18,19,21}	
KABELJAUFILET	24,50
auf sautierten Seitlingen, Babyspinat und getrüffelter Kartoffelmousseline ^{1,5,8,15,16,17,18,19,21}	
GEGRILLTER HUMMER	Halb: 29,90
mit Tagliolini, geschwenkt in	Ganz: 54,90
Hummer-Bisque ^{1,5,8,15,18,19,23}	

EXTRAS

BROTKORB	2,50
BELAGENSALAT	3,90
CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER	3,90
POMMERY-SENF-SAUCE	3,90
SAUCE BÉARNAISE	3,90

ALLERGENE: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 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

Les Boissons

EAU MINÉRALE

SANSSOUCI CLASSIC	0.275L FL.	2,50
SANSSOUCI CLASSIC	0.75L FL.	6,00
SANSSOUCI NATURELL	0.275L FL.	2,50
SANSSOUCI NATURELL	0.75L FL.	6,00

JUS

APFELSAFT	0.2L	2,50
ORANGENSAFT	0.2L	2,50
CRANBERRYNEKTAR ¹⁴	0.2L	3,00
RHABARBERNEKTAR	0.2L	3,00
SAFTSCHORLE	0.2L	2,50
	0.4L	4,90
FRISCHER ORANGENSAFT	0.1L	3,50

SODA

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2L FL.	3,00
COKE LIGHT ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2L FL.	3,00
FANTA ^{1,9}	0.2L	2,50
SPRITE	0.2L	2,50
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{10,28,29}	0.2L FL.	3,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{10,29,30}	0.2L FL.	3,00

CAFÉ FROID

EISKAFFEE ^{8,9}	0.3L	3,50
kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne		
NEUFUNDLÄNDER ^{8,9}	0.3L	2,50
kalter Kaffee, Crushed Ice		

APÉRITIF

APEROL SPRITZ ^{1,5}	8,00
APEROL SODA ^{1,5}	7,50
HUGO ^{1,5}	8,50
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC ⁵	0,1L 7,50
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ ⁵	0,1L 7,50
POMMERY CHAMPAGNER ⁵	0,1L 14,50
LILLET BLANC ^{1,5}	5CL 5,00
LILLET ROUGE ^{3,5}	5CL 5,00

BIÈRE

KÖNIGS PILSENER ¹⁹	0.2L	2,50
KÖNIGS PILSENER ¹⁹	0.4L	4,90
RADEBERGER PILSENER ¹⁹	0.2L	2,50
RADEBERGER PILSENER ¹⁹	0.4L	4,90
MAISELS WEISSE, HEFE ¹⁹	0.4L	4,90
MAISELS WEISSE, ALKOHOLFREI	0.5L FL.	5,50
KÖNIGS PILSENER, ALKOHOLFREI	0.33L FL.	3,80

SPECIAL

APÉRO PARADISI ^{1,5}	9,50
Ramazzotti Rosato, Grapefruit, Weisswein	
INGWER SPRITZ ^{1,5,28,30}	9,50
Aperol, Ingwer Limonade, Prosecco	
LILLET VIVE ^{10,28,19,15}	9,50
Lillet Blanc, Tonic, Gurke	
LILLET BUCK ^{1,5,28}	9,50
Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft	
LILLET LEMON ^{10,29,30,1,5}	9,50
Lillet Blanc, Bitter Lemon	
LILLET POMELO ^{1,5}	9,50
Lillet Blanc, Grapefruit, Soda	

EISSCHOKOLADE ^{8,9,24,15,17,14}	0.3L	3,50
kalter Kakao, Vanilleeis, Schlagsahne		

SHAKES

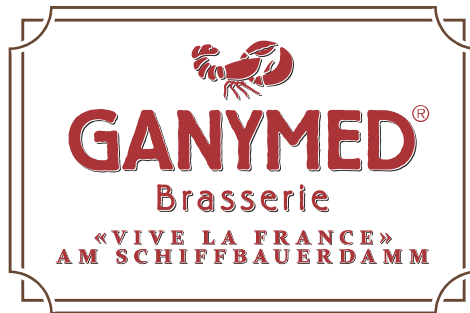
JOGHURT-HIMBEER-SHAKE ⁸	0.3L	4,90
JOGHURT-HEIDELBEERE ⁸	0.3L	4,90
KAROTTE-INGWER ⁸	0.3L	4,90
VANILLE-SHAKE ⁸	0.3L	4,90
ERDBEER-SHAKE ⁸	0.3L	4,90
SCHOKO-SHAKE ⁸	0.3L	4,90

CAFÉ

CAFÉ ⁹	TS	2,50
ESPRESSO ⁹	TS	2,20
ESPRESSO DOUBLE ⁹	TS	3,90
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,8}	TS	2,40
CAPPUCCINO ^{9,8}	TS	2,90
CAFÉ AU LAIT ^{8,9}	TS	3,50
LATTE MACCHIATO ⁹	GL	3,50
LATTE MACCHIATO AU SIROP ^{8,9,14,1}	GL	4,00
Latte Macchiato mit Sirup (Vanille, Karamell, Haselnuss)		

CHOCOLAT BIOLOGIQUE

CHOCOLAT CHAUD ^{8,9,15,17,19,24}	0.3L	3,50
heiße Milch mit dunklem Schokoladenpulver		
CHOCOLAT BLANC ^{1,4,8,19,24,15,17,14}	0.3L	3,70
heiße Milch mit weißen Schokoladenpulver		
CHOCOLAT BLANC CHAUD	0.3L	4,50
AVEC SIROP ET CRÈME ^{8,9,15,17,19,24}		
heiße Milch mit weißen Schokoladenpulver, Sahne und Sirup (Vanille, Karamell, Haselnuss)		
MOCCACINO ^{8,9,15,17,19,24}	0.3L	4,90
heiße Milch mit dunklen Schokoladenpulver und einem Espresso		
MOCCACINO AU CHOCOLAT BLANC ^{4,8,9,19,24,15,17,14}	0.3L	5,20
heiße Milch mit weißen Schokoladenpulver und einem Espresso		



LONG DRINKS mit 4cl

VODKA LEMON (ABSOLUT) ^{10,19,30}	9,00
GIN TONIC (BOMBAY) ^{10,19,29}	9,00
CAMPARI ORANGE ^{1,2}	8,00
CUBA LIBRE (HAVANA) ^{1,9,28,32}	8,50
WHISKEY COLA (JACK DANIEL'S) ^{1,9,28,32}	9,00

CRÉMANT ET CHAMPAGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC	0,75L	45,00
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	0,75L	45,00
BOUVET LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT	0,75L	59,00
BOUVET LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT	0,75L	59,00
POMMERY BRUT ROYAL	0,75L	90,00
POMMERY BRUT ROSÉ	0,75L	110,00

Wahlweise mit: Vanille-, Karamell- oder Haselnussirup	+0,50
Hafermilch	+1,00

THÉ BIOLOGIQUE Tee im Glas

BIO KAMILLENBLÜTEN ⁹	0.3L	2,70
Kamillenblüten haben einen milden und aromatischen Geschmack		
BIO VERVENIA ⁹	0.3L	2,70
Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemonmyrte aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO BARONESS GREY TEA ⁹	0.3L	2,70
Schwarztee - Erfrischende Variante des beliebten Klassikers		
BIO CHINA JASMIN BLATT ⁹	0.3L	2,70
Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert		
BIO DARJEELING IMPERIAL ⁹	0.3L	2,70
Second Flush Blatt Schwarztee - Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau, mit zart nussiger Note und goldener Tassenfarbe		
BIO ROOIBOS PUR ⁹	0.3L	2,70
Kräutertee - Südafrikanischer Rotbusch aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO FRÜCHTE NATUR ⁹	0.3L	2,70
Naturbelassene Fruchtemischung aus kontrolliert biologischem Anbau		
BIO ENGLISH BREAKFAST TEA ⁹	0.3L	2,70
Schwarztee - Traditionsmischung aus Ceylon und Südin-dien		

AU MAISON

THÉ GLACÉ MAISON hausgemachter Eistee	0.3L	4,30
LIMONADE MAISON hausgemachte Limonade	0.3L	4,30

CIDRE

FRENCH CIDER BRUT L'Authentique	0.15L	7,50
------------------------------------	-------	------

VIN BLANC

PFALZ – 2019 Lergenmüller Riesling «Fruits de Mer»	0.15L	5,50
BOURGOGNE – 2019 Patriarche Père et Fils Chardonnay	0.15L	6,00
RHÔNE – 2019 Famille Perrin Luberon Blanc	0.15L	8,00
LANGUEDOC – 2018 Hecht & Bannier Picpoul	0.15L	9,00
LOIRE – 2019 La Perrière Sauvignon «la Petite Perrière»	0.15L	7,00

VIN ROSÉ

BOURGOGNE – Patriarche Père et Fils Heritage Rosé	0.15L	6,00
LANGUEDOC – 2018 Hecht & Bannier Syrah	0.15L	8,00

VIN ROUGE

BOURGOGNE – 2019 Patriarche Père et Fils Cabernet Sauvignon	0.15L	6,00
LANGUEDOC – 2019 Maison Schröder & Schjeler Merlot	0.15L	6,50
RHÔNE – 2019 Famille Perrin Ventoux: Grenache	0.15L	7,50
BORDEAUX – 2016 Château Nicot Cabernet Sauvignon, Merlot	0.15L	8,00
LANGUEDOC – 2019 Hecht & Bannier Syrah Organique	0.15L	11,00

Alle Jahrgangsbene unter Vorbehalt.
Alle Weine enthalten Sulfite.