Ganymed

Schiffbauerdamm 5, 10117 berlin
+493028599046

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Zwiebelsuppe VEGETARISCH — **10,50 €**
mit geröstetem Baguette, Käse

Fischsuppe «marseille» — **13,00 €**
Croûtons, Rouille, Käse

Ziegenkäse gegrillt — **14,00 €**
an Blutwurst, Zwiebelmarmelade, Brioche, Paprika Chutney und Walnuss Crumble

Burgunderschnecken — **16,50 €**
Petersilien-Knoblauchbutter

Hummersuppe — **17,50 €**
mit Garnele

Carpaccio vom rinderfilet — **19,50 €**
Hand geklopft, Kapern, Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Limettenvinaigrette

Gebratene jakobsmuscheln — **22,50 €**
an jungen Erbsencreme mit Krustentier Chutney

Terrine von der entenleber — **24,50 €**
an Passionsfrucht und geröstetem Brioche

Bio eier mit imperial caviar — **38,00 €**
Zwei weiche Bio-Eier mit 10 g Imperial Caviar vom Stör

LES PETIT DELICES

Gambas al ajillo 15,50 €
5 Riesengarnelen, geschmorte Baby-Tomaten, Chili-Kräuter-Knoblauch Butter

Lachstatar 17,50 €
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Tomaten-Salsa und Brot-Crunch

TATAR VOM RIND (130g) 18,50 €
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb

Vorspeisenplatte 24,50 €
Vorspeisen Variation für 2-10 Personen Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Oktopus, Oliven, gegrilltes Gemüse

FRUITS DE MER

Rosa crevetten 12,50 €
ungeschält, blanchiert mit Rouille, Cocktailsauce

Austern «fine de claire» VEGETARISCH 15,00 €
mit Zitrone und Himbeeressig mit Schalotten

Bouillabaisse 28,50 €
Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons

Oktopus 29,00 €
Atlantik, mit Kartoffel-Trüffelpüree, Pimientos, Rouille

Seeteufelfilet 36,00 €
Medaillon vom Seeteufel mit Bayonne Schinken-Crumble, rote Bete Gnocchi mit Walnüssen und Ziegenkäse, Salbei Beurre blanc

SEEZUNGE (450g) 54,00 €
Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc

BABYSTEINBUTT (550g) 58,00 €
Atlantik, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc

LE GRILL

STEAK FRITES (200g) **34,00 €**
Rump Steak vom Grill, Pommes Pont Neuf und Salat Bouquet

Kalbsfilet **36,00 €**
Kalbsfilet vom Grill, Süßkartoffel- Currycreme, geschmorter Paprika und sautiertem grünem Spargel, Thymian Jus

Rosa gebratenes lammcarrée **39,00 €**
vom Grill auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Cassoulet von zweierlei Bohnen mit Merguez und Thymianjus

RINDERFILET (180g) **46,00 €**
vom Grill mit getrüffeltem Kartoffelpüree, glasierten Möhren, Wildbroccoli und Sauce Bernaise

RINDERFILET (180g) SURF & TURF **49,00 €**
vom Grill, mit Garnele, dazu Rote-Bete-Kartoffelmousseline und Pak Choi

½ hummer **44,00 €**
mit Tagliolini in Trüffelbutter, geschmorte Cherrytomaten, Rouille

½ langustenschwanz **46,00 €**
mit Safran-Risotto, Pak Choi, Beurre Blanc

Mixed grill fish **48,00 €**
Jakobsmuscheln, Oktopus, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Beurre Blanc, Rouille & Salat

Chateaubriand **52,00 €**
Argentinisches Rinderfilet, Bohnen,Kartoffelpüree, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise & Salat

Mixed grill surf & turf **52,00 €**
Argentinisches Rinderfilet, Kalbsrücken, Garnelen, Merguez Bohnen Cassoulet, Pfeffersauce, Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille Salat

Mixed grill fish royal **65,00 €**
Jakobsmuscheln, ½ Hummer, Riesengarnelen, ½ Languste, Beurre Blanc, Rouille, Pommes Pont Neuf & Salat

PLATS GANYMED BRASSERIE

Choucroute garnie — 24,00 €
8 Stunden geschmorter Schweinebauch, Elsässer Sauerkraut, Kartoffel- Trüffelpüree

Rosa gebratene barbarie-entenbrust — 29,00 €
vom Grill mit Rote-Bete-Kartoffelmousseline, Wildbroccoli in Mandelbutter

Coq au vin — 26,00 €
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln, getrüffeltes Kartoffelpüree

Boeuf bourguignon — 32,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren

Lachsfilet — 28,00 €
Norwegen, Oktopusrisotto, Beurre Blanc

Risotto VEGETARISCH — 19,50 €
mit Artischocken und Weißweinsauce

Trüffelpasta VEGETARISCH — 24,50 €
Linguine, Parmesan, Trüffelbutter und frischer Trüffel

Tagliolini mit gebratenen garnelen — 22,50 €
in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce

Flammkuchen ziegenkäse & trauben — 19,50 €
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und luftgetrocknetem Schinken

Ravioli mit spinat-ricotta-füllung VEGETARISCH — 22,50 €
mit Basilikumpesto und Pinienkernen

Ziegenkäsesalat VEGETARISCH — 17,50 €
Gratinierter Ziegenkäse, Honig, Paprika-Chutney, Salat

Nizza salat — 19,50 €
Mit Thunfisch-Rillette, Anchovis, grüne Bohnen, junge Kartoffeln, Bio-Ei

Caesar salad — 18,50 €
Römersalat mit Hühnchen, Parmesan und Croûtons

DESSERTS

Crème brûlée VEGETARISCH — **9,80 €**
mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert

Tarte & tarteletts — **12,50 €**
auf Anfrage

Mousse au chocolat VEGETARISCH — **13,50 €**
braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren

Crêpes suzette VEGETARISCH — **19,50 €**
mit Grand Marnier am Tisch flambiert, mit Bourbon-Vanilleeis

Petit gateau VEGETARISCH — **14,50 €**
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce

Assiette de fromage VEGETARISCH — **19,50 €**
5 Französische Käsesorten, Oliven, karamellisierte Walnuss, Obst