

GANYMED®

Brasserie



HORS D'ŒUVRES

- Mille-feuille de confit de tomate et aubergine** 7,90 €
Mille Feuille von Tomateconfit und Aubergine ^{1,5,18,19}
- 6 Escargots de Bourgogne, beurre persillé à l'ail** 8,90 €
6 Burgunderschnecken, Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25}
- Tartare de saumon avec mayonnaise de wasabi** 12,90 €
Lachstatar an Wasabimayonnaise ^{1,8,15,19,21}
- Coquilles St. Jacques poêlées sur crème d'avocat et laitue frisée** 14,90 €
Gebratene Jacobsmuscheln an Avocado-creme und Frisée ^{3,8,18,25}
- Terrine de foie gras sur coulis de fruits de la passion et brioche poêlée** 17,90 €
Terrine von der Gänsestopfleber an Maracujacoulis und geröstetem Brioche ^{1,2,5,7,8,19,27}

TARTARE

- Tartare de bœuf (150g) préparé à la table, câpres, anchois, cornichons, échalotes, jaune d'œuf**
- Tatar vom Rind (150g), am Tisch zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Eigelb ^{5,8,15,21,24}
- avec salade / mit Salat 15,90 €
- avec frites maison Pont-Neuf / mit Pommes Pont-Neuf 18,50 €

SOUPES

- Soupe de poisson «Marseille», croûtons, rouille, fromage** 8,90 €
Fischsuppe «Marseille», Croutons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}
- Soupe de homard «Ganymed» avec écrevisse** 12,90 €
Hummersüppchen mit Flußkrebsschwänzen ^{1,5,8,18,23}

SALADES

- Croustillant de chèvre chaud sur tartare de tomates fraîches et roquette** 9,90 €
Ziegenfrischkäse im Briqueteig gebacken auf Tomatentatar und Rucola ^{8,19,24}
- Cœur de salade avec noix, tomates cerise et vinaigrette au champagne et yogourt** 12,50 €
Salatherzen mit Walnüssen, Kirschtomaten und Champagner-Joghurt-Dressing ^{1,5,8,24}
- Salade Niçoise avec thon, anchois, haricots verts, pommes de terre, œuf** 14,50 €
Nizza Salat mit Thunfisch, Anchovis, grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei ^{6,8,15,20,21}

POISSONS

- Ragout de poissons avec fleuron** 13,90 €
Ragout von Edelfischen mit Fleuron ^{1,2,3,5,8,15,18,19,21}
- Ombre chevalier grillé sur risotto de betterave et braisée de fenouil à l'anis et orange** 17,50 €
Geröstetes vom Eismeer-Saibling auf Rote-Bete-Risotto und geschmortem Anis-Orangenfenchel ^{1,2,5,8,18,19,21}
- Fillet de cabillaud sous croûte de pommes de terre aux herbes et champignons sautés** 24,50 €
Kabeljaufilet unter Kartoffel-Kräuterkruste auf sautierten Saitlingen ^{1,5,8,15,16,17,18,19,21}
- Petit turbot entier grillé avec des légumes de saison et risotto à l'huile de truffe** 35,00 €
Ganzer Baby-Steinbutt vom Grill an Saisongemüse und Flußkrebbsrisotto ^{5,8,18,19,21,23}

POUR 2 PERSONNES

- Châteaubriand avec gratin Dauphinois et haricots verts à la sauce moutarde** 59,00 €
Chateaubriand mit grünen Bohnen, Gratin Dauphinois, Pommery-Sensauce ^{5,8,18,19,20}

HOMARD SPECIALITÉS

- Homard grillé avec bisque et taglioni** Halber Hummer : 27,50 €
Gegrillter Hummer mit Hummer-Bisque und frischen Nudeln ^{1,5,8,15,18,19,23} Ganzer Hummer : 49,00 €
- Queue de langouste grillée sur risotto de crustacés et beurre blanc** 39,00 €
Langustenschwanz vom Grill auf Krustentierisotto und Beurre Blanc ^{1,5,8,18,19,23}
- Assiette du Gourmet: 1/2 Queue de langouste et 1/2 homard grillé, beurre blanc, risotto à l'huile de truffes** 52,00 €
Assiette du Gourmet: 1/2 Langustenschwanz und 1/2 Hummer gegrillt, Beurre blanc, Krustentierisotto ^{1,5,8,18,19,23}
- Plateau «Berlin» pour 2 personnes: demi homard grillé, coquilles St-Jacques gratinées, gambas grilles, moules de nouvelle-Zélande dans un court-bouillon, servi avec rouille, sauce cocktail, couscous et salade de patates douces et coriande** 89,00 €
Plateau «Berlin» für 2 Personen: Halber Hummer gegrillt, gratinierte Jacobsmuscheln, geröstete Riesengarnelen, Neuseeland-Miesmuscheln in Court Bouillon, serviert mit Rouille, Cocktailsauce, sommerlichem Couscous und Süßkartoffelsalat mit Koriander ^{1,2,5,8,15,18,19,23,25}
- Plateau «Paris» pour 4 personnes: Deux demi homards grillés, coquilles St-Jacques gratinées, gambas grilles, moules de nouvelle-Zélande dans un court-bouillon, Calamars farcis à la ratatouille, servi avec rouille, sauce cocktail, couscous et salade de patates douces et coriande** 159,00 €
Plateau «Paris» für 4 Personen: Zwei halbe Hummer gegrillt, gratinierte Jacobsmuscheln, geröstete Riesengarnelen, Neuseeland-Miesmuscheln in Court Bouillon, Calamari mit Ratatouille-Füllung, serviert mit Rouille, Cocktail-sauce, sommerlichem Couscous und Süßkartoffelsalat mit Koriander ^{1,2,5,8,15,18,19,23,25}

VIANDES

- Croque Madame / Croque Monsieur** 9,90 €
Croque Madame / Croque Monsieur ^{7,8,15,19,24}
- Boudin noir sur mousseline de pomme et pommes de terre** 12,90 €
Boudin Noir auf Apfel-Kartoffel-Mousseline ^{1,2,5,7,8,19,27}
- Coq au vin «Label Rouge» dans sa sauce bourguignonne** 17,50 €
Coq au vin vom Schwarzfederhuhn «Label Rouge» in Burgundersauce ^{1,5,8,14,18,19,24}
- Entrecôte (200g), beurre Maître d'Hôtel, frites faites maison Pont-Neuf, salade** 22,50 €
Entrecote (200 g), Kräuterbutter, Pommes Pont-Neuf, Beilagensalat ^{1,5,8,24}
- Carré d'agneau rôti sur petit cassoulet avec sauce provençale au thym** 27,50 €
Rosa gebratenes Lammcarrée auf kleinem Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus ^{5,8,18,19,26}
- Filet de bœuf avec ratatouille, accompagné d'une brisée de pommes de terre et roquette à la sauce moutarde Pommery** 32,50 €
Gebratenes Rinderfilet, Ratatouille, Pommery-Sensauce, Kartoffelrucolastampf ^{5,8,8,19,20,24}

Corbeille de pain extra / Brotkorb extra 2,00 €

GANYMED®

Brasserie



MENU À TROIS PLATS 28,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

Mille-feuille de confit de tomate et aubergine
Mille Feuille von Tomateconfit und Aubergine ^{1,5,18,19}

6 crevettes roses non-décortiquées
6 rosa Crevetten ungeschält ^{1,5,15,23}

Soupe de poisson «Marseille», croûtons, rouille, fromage
Fischsuppe «Marseille», Croutons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}

PLATS AU CHOIX

Pâtes truffées aux courgettes et celery sur crème de patates douces à la vanille et mousse au safran
Getrüffelte Zucchini-Sellerie-Nudeln auf Süßkartoffel-Vanille-Creme und Safranschaum

Omble chevalier grillé sur risotto de betterave et braisée de fenouil à l'anis et orange

Geröstetes vom Eismeer-Saibling auf Rote-Bete-Risotto und geschmortem Anis-Orangenfenchel ^{1,2,5,8,18,19,21}

Coq au vin «Label Rouge» dans sa sauce Bourguignonne
Coq au vin vom Schwarzfederhuhn «Label Rouge» in Burgundersauce ^{1,5,8,14,18,19,24}

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille bourbon
Crème Brûlée mit Bourbonvanille ^{8,15}

Mousse au chocolat noir
Schwarzes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren ^{1,5,8,15}

- 28,50 € -

MENU À TROIS PLATS 44,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de saumon avec mayonnaise de wasabi
Lachstatar an Wasabimayonnaise ^{1,8,15,19,21}

Soupe de homard «Ganymed» avec écrevisse
Hummersüppchen mit Flußkrebsschwänzen ^{1,5,8,18,23}

Coquilles St. Jacques poêlées sur crème d'avocat et laitue frisée
Gebratene Jacobsmuscheln an Avocado-creme und Frisée ^{3,8,18,25}

PLATS AU CHOIX

Assiette du Connaisseur: 6 langoustines, 2 pinces de crabe, 6 crevettes roses non-décortiquées
Assiette du Connaisseur: 6 Kaisergranat, 2 Taschenkrebsscheren, 6 rosa Crevetten ungeschält ^{1,5,8,15,19,23}

Homard grillé avec bisque et taglioni
Gegrillter halber Hummer mit Hummer-Bisque und frischen Nudeln ^{1,5,8,15,18,19,23}

Carré d'agneau rôti sur petit cassoulet avec sauce provençale au thym
Rosa gebratenes Lammcarree auf kleinem Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus ^{5,8,18,19,26}

DESSERTS AU CHOIX

Sorbet de framboise avec meringue et crumble aux pistaches et chocolat
Sorbet und Mark von Himbeere mit Baiser und Schokoladen-Pistazien-Crumble

Profiteroles maison
Hausgemachte Profiteroles, Vanilleeis, Valrhona-Schokoladensauce ^{1,3,6}

- 44,50 € -

HUITRES ET CREVETTES

Huitres «Fine de Claire» Austern «Fine de Claire» ^{5,25}	24 Stck. 65,00 €	12 Stck. 35,00 €	6 Stck. 18,00 €
Crevettes roses non-décortiquées Rosa Crevetten ungeschält ^{1,5,15,23}	24 Stck. 33,00 €	12 Stck. 17,50 €	6 Stck. 8,90 €

PLATEAU «GANYMED»

Étagères d'hors-d'œuvres varié, avec crevettes, langoustines, rillettes de thon, avocat, gambas et fromage de chèvre
Verschiedene Vorspeisen unserer Brasserie präsentiert auf einer Étagère mit, Riesengarnelen, Kaisergranate, Austern, Crevetten, Thunfischrilettes, Bayonner Schinken, Avocado, mariniertes Gemüse, Oliven und Ziegenfrischkäse ^{1,5,6,8,15,19,23,25}

34,50 €
pro Person,
ab 2 Personen

LES ASSIETTES DE FRUITS DE MER

PETITE ASSIETTE (1 PERS.) 14,50 €
2 langoustines, 2 huitres «Fine de Claire» et 2 crevettes roses
2 Kaisergranat, 2 Austern «Fine de Claire» und 2 rosa Crevetten ^{1,5,8,15,19,23,25}

ASSIETTE DU CONNAISSEUR (1 PERS.) 29,50 €
6 langoustines, 2 pinces de crabe, 6 crevettes roses non-décortiquées
6 Kaisergranat, 2 Taschenkrebsscheren, 6 rosa Crevetten ungeschält ^{1,5,8,15,19,23}

PLATEAU DÉGUSTATION «ROYAL»

2 demi queues de langouste, 2 demi homards, 4 pinces de crabe, 2 gambas, 6 huitres «Fine de Claire», 6 crevettes roses, 6 langoustines et du saumon mariné
2 halbe Langustenschwänze, 2 halbe Hummer, 4 Taschenkrebsscheren, 2 Riesengarnelen, 6 Austern «Fine de Claire», 6 rosa Crevetten, 6 Kaisergranat und gebeizter Lachs ^{1,5,6,8,15,19,23,25}

2 PERS. 135,00 €

PLATEAU DÉGUSTATION «CLASSIQUE»

2 gambas, 4 langoustines, 4 pinces de crabes, 4 huitres «Fine de Claire», 6 crevettes roses
2 Riesengarnelen, 4 Kaisergranat, 4 Taschenkrebsscheren, 4 Austern «Fine de Claire», 6 rosa Crevetten ^{1,5,6,8,15,19,23,25}

2 PERS. 59,00 €

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