



Le café

COFFEE

Espresso 9	Ts 2,50 €
Espresso Macchiato 8,9	Ts 2,70 €
Cafè Creme 9,8	Ts 3,00 €
Espresso Double 9	Ts 4,00 €
Cappuccino 8,9	Ts 3,50 €
Latte Macchiato 8,9	Gl 4,00 €
aufgeschäumte Milch mit einem Espresso	
Cafè Au Lait 8,9	Gl 4,00 €
aufgeschäumte Milch mit einem Kaffee	
Irish Coffee 8,9	Gl 7,50 €
Heißer Kaffee mit 4cl Irish Whisky und Sahne	
Irish Cream Coffee 8,9	Gl 7,50 €
Heißer Kaffee mit 4cl Baileys und Sahne	
Kaffee Amaretto 8,9	Gl 7,50 €
Heißer Kaffee mit 4cl Amaretto und Sahne	

Chocolat chaud

ORGANIC FAIR TRADE CHOCOLATE 0,3L

Chocolat Chaud 4,8,14,15,17,19,24	4,50 €
heiße Milch mit dunklem Schokoladenpulver	
Chocolat Chaud Blanc 4,8,14,15,17,19,24	4,50 €
heiße Milch mit weißem Schokoladenpulver	
Moccacino 8,9,15,17,19,24	5,00 €
heiße Milch mit dunklem Schokoladenpulver, Espresso	
Moccacino Blanc 4,8,9,14,15,17,19,24	5,00 €
heiße Milch mit weißem Schokoladenpulver, Espresso	
Karibische Schokolade 8,9,15,17,19,24	8,50 €
Heiße Schokolade mit 4cl Rum und Sahne	
Irische Schokolade 4,8,9,15,17,19,24	8,50 €
Heiße Schokolade mit 4cl Irish Whisky und Sahne	
Russische Schokolade 8,9,14,15,17,19,24	8,50 €
Heiße Schokolade mit 4cl Wodka und Sahne	
Französische Schokolade 4,8,9,15,17,19,24	8,50 €
Heiße Schokolade mit 4cl Cointreau und Sahne	
Spanische Schokolade 4,8,9,14,15,17,19,24	8,50 €
Heiße Schokolade mit 4cl Brandy und Sahne	

Café et chocolat glacé

ICED COFFEE / CHOCOLATE 0,3L

Eiskaffee/Eischokolade 8,9,14,15,17,24	4,50 €
mit Vanilleeis/Schokoladeneis und Sahne	
Masala Chai Latte Froid	5,50 €
aufgeschäumte Milch mit Masala Chai (Südasiatische Gewürzteesmischung) und Eiswürfeln	
Cafè Froid 9	3,00 €
kalter Kaffee mit Eiswürfeln	
Cafè Au Lait Froid 8,9	3,70 €
kalter Kaffee mit Milch und Eiswürfeln	
Latte Macchiato Froid 8,9	3,70 €
aufgeschäumte Milch mit einem Espresso und Eiswürfeln	
Chocolat Froid 4,8,14,15,17,19,24	4,50 €
Milch mit dunklem Schokoladenpulver und Eiswürfeln	
Chocolat Froid Blanc 4,8,14,15,17,19,24	4,50 €
Milch mit weißem Schokoladenpulver und Eiswürfeln	

Thé organique

BIO TEE 0,3L

Bio Kamillenblüten	3,50 €
Bio Vervenia	3,50 €
Bio Baroness Grey Tea	3,50 €
Bio China Jasmin Blatt	3,50 €
Bio Darjeeling Imperial	3,50 €
Bio Rooibos Pur	3,50 €
Bio Früchte Natur	3,50 €
Bio English Breakfast Tea	3,50 €
Grog	7,00 €
Mit 4cl Rum und heißem Wasser	
Masala Chai Latte	5,50 €
aufgeschäumte Milch mit Masala Chai Tee (Südasiatische Gewürzteesmischung)	
Wahlweise mit:	
Vanille-, Karamell- Oder Haselnussirup	+0,50 €
Hafermilch 4,14,24	+1,00 €

Sans alcool

SOFT DRINKS

Viva Con Aqua Laut/Leise	0,75l Fl.	7,00 €
Viva Con Aqua Laut/Leise	0,33l Fl.	3,00 €
Coca Cola 1,9,28,32	0,2l Fl.	3,00 €
Coca Cola Light 1,9,28,32,36	0,2l Fl.	3,00 €
Fanta	0,3l	3,00 €
Sprite	0,3l	3,00 €
Schweppes Tonic Water 10,28,29	0,2l Fl.	3,00 €
Orangina	0,25l Fl.	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon 10,28,30	0,2l Fl.	3,00 €
Apfelsaft	0,3l	3,00 €
Orangensaft	0,3l	3,00 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,50 €
Cranberrynektar	0,3l	3,50 €
Saftschorle	0,3l	3,20 €

Bière

BEER

Radeberger	0,33l Fl.	4,00 €
Königs Pilsener Alkoholfrei	0,33l Fl.	4,00 €
Maisel's Hefeweizen	0,5l Fl.	5,50 €
Maisel's Alkoholfrei	0,5l Fl.	5,50 €
Berliner Weisse (Rot oder Grün)	0,33l Fl.	4,00 €

Cidre

CIDRE DE BRETAGNE

Val De Rance 14	0,33l Fl.	7,00 €
French Cider Brut, French Cider Pear		
French Cider Rosé, French Cider Raspberry;		
French Cider Lemon Ginger		

Faits maison

HOMEMADE & ORGANIC 0,3L

Eistee	4,50 €
Limonade	4,50 €

Tel: 030 2758 2158
Schiffbauerdamm 6/7, 10117 Berlin

www.ganymed-weinbar.de
reservierung@ganymed-brasserie.de
www.facebook.com/BarVinBerlin
Instagram: baravin.berlin

Aperitif

APERITIF

Aperol ^{2,3}	4 cl	6,50 €
Campari ³	4 cl	6,50 €
Lillet Blanc/Rouge	5 cl	6,00 €
Rinquinquin Weißwein mazeriert mit Pfirsich	5 cl	6,00 €
Aperol Spritz ^{3,14} 4cl Aperol, Soda, Prosecco		8,50 €
Bianco Rosso ^{3,14} 2cl Campari, 2 Cl Vermuth, Angostura, Prosecco		9,00 €
Violet Spritz ^{8,14} 2cl Veilchenlikör, Weißwein, Zitronenlimonade		9,00 €
Hugo ¹⁴ Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze		9,00 €
Lillet Berry Spritz ^{2,7,8,14} 4cl Lillet Blanc, Prosecco, Himbeersirup, Tonic Water		9,00 €
Lillet Capri ^{2,7,8,14} 4cl Lillet Blanc, Prosecco, Orangensirup, Zitronensaft		9,00 €

Vin fins

WINE

Weiß	0,15L
Pfalz – Lergemüller: Riesling ¹⁴	5,00 €
Bourgogne – Patriarche: Chardonnay ¹⁴	6,00 €
Rhône – Famille Perrin: Luberon Blanc ¹⁴	6,50 €
Loire – La Perrière: Sauvignon «La Petite Perrière» ¹⁴	7,50 €

Rosé

Bourgogne – Patriarche: «Heritage» ¹⁴	5,00 €
Languedoc – Hecht & Bannier: Syrah ¹⁴	6,00 €

Rot

Bourgogne – Patriarche: Cabernet Sauvignon ¹⁴	5,00 €
Languedoc – Schröder & Schyler: Merlot «Altera» ¹⁴	5,50 €
Rhône – Famille Perrin: Ventoux, Grenache ¹⁴	6,50 €
Bordeaux – Château Nicot Cabernet Sauvignon, Merlot ¹⁴	7,50 €

Crémant

	0,1L	0,75L
Crémant De Bourgogne Blanc	8,00 €	54,00 €
Crémant De Bourgogne Rosé	8,50 €	59,00 €

Champagner

Champagne Castelnau	12,00 €	79,00 €
---------------------	---------	---------

Boissons mixtes

LONGDRINKS 4CL

Jack Daniels & Cola ^{1,3,7,12}	9,50 €
Cuba Libre ^{1,3,7,12} Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola	9,50 €
Bombay Sapphire Gin Tonic ^{10,28,29}	9,00 €
Absolut Wodka Cola ^{1,3,7,12} /Saft/Soda	9,00 €
Campari ³ Orange/Soda	8,50 €

Entrées

VORSPEISEN · STARTERS

Zwiebelsuppe ^{1,2,3,4,5,8,15,19} mit geröstetem Baguette und Comté Onionsoup with roasted bread and comté	8,90 €
3 Austern «Fine de Claire» ^{18,19,20} Gurken-Gin Vinaigrette, Zitrone 3 Oysters «Fine de Claire» cucumber-gin-vinaigrette, bell pepper-celery-vinaigrette	12,00 €
4 gebratene Garnelen Knoblauch, Kirschtomaten, Weißwein 4 fried shrimps with garlic, cherrytomatoes, whitewine	12,50 €

La salade

SALATE · SALAD

Salade mixte Bunter Salat der Saison mit Champagner-Dressing Mixed salad with champagne dressing	9,50 €
+ Hühnerbrustfiletstreifen + Slices of chickenbreast	+4,50 €
+ Rinderfiletstreifen + Slices of beef filet	+6,50 €
Chèvre Chaud ^{8,9,24} Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat der Saison Gratinated goat cheese with mixed salad	13,00 €
Gegrillter Oktopus ^{21,22,23} Knoblauch, Petersilie, Salat Grilled octopus, garlic, parsley, salad	15,00 €

Tarte flambée

FLAMMKUCHEN · FRENCH PIZZA

Strasbourg ^{8,19,39} Speck, Crème Fraîche, Zwiebeln, Käse Bacon, creme fraiche, onions, cheese	13,50 €
Berlin ^{8,19} Crème Fraîche, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln Creme fraiche, potatoes, mushrooms, noins	13,50 €
Toskana ^{2,3,8,19,20,39} Crème Fraîche, Fenchelsalami, Cherrytomaten, Käse, Zwiebeln, Rucola Fennelsalami, creme fraiche, cherrytomatoes, cheese, onions, rucola	14,00 €
Piemonte ^{8,19,22,24} Crème Fraîche, Mozzarella, Cherrytomaten, Käse, Zwiebeln, Rucola, Pesto Creme fraiche Mozzarella, cherrytomatoes, cheese, onions, rucola, pesto	15,00 €
Skandinavien Räucherlachs, Crème Fraîche, Käse, Rucola Smoked salmon, creme fraiche, cheese, rucola	15,50 €

Spécialités

SPECIALS

Coq au vin ^{18,19,20,22,24,26} Geschmortes Huhn in Burgundersauce, in Butter geschwenkte La Ratte Kartoffeln Coq au vin with burgundy sauce, fried potatoes	19,00 €
Filets de porc à la moutarde Schweinfiletmedaillons mit Pommery-Senfsoauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln Pork fillet medallions with Pommery mustard sauce with truffled mashed potatoes and fried onions	19,50 €
Lachsfilet Hautgebratener Lachs mit Ratatouille Fried Salmon with ratatouille	21,50 €
Steak Frites ^{8,25} Steak (200g) vom Angusrind, Pommes Pont-neuf, Kräuterbutter und einem kleinen gemischten Salat Rump steak, hand-cut fries, herbal butter, small mixed salad	26,00 €

Les pâtes

PASTA

Pasta « Ratatouille » Pasta mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce Pasta with vegetables	12,50 €
Pasta « Fruits de mer » Pasta mit Lachs, Oktopus, Garnele Pasta with salmon, octopus, shrimps	15,50 €
Pasta « Bourguignon » Pasta mit geschmortem Ochsenbäckchen in Burgundersauce Pasta with braised oxcheeks in burgundysauce	18,00 €

Les desserts

DESSERTS

Crème Brûlée ^{8,14,15} mit Bourbonvanille Crème Brûlée with vanilla	8,90 €
Mousse au Chocolat ^{5,8,15,22,24} mit Kardamom-Minz-Beeren Chocolate mousse with cardamom-mint-berries	9,50 €
Flammkuchen «Apfel» Apfel, Zimt, Zucker, Crème fraîche Tarte flambeé, apple, cinnamon, sugar, creme fraiche	9,90 €

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Geschwärtz, 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. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Erdnüsse, 36. Phenylalaninquelle