



GANYMED
Weinbar

Getränkekarte

Wine and drinks
menu

Französisches Flair im Herzen Berlins
« Vive la France » am Schiffbauerdamm
seit 1894

*Ein Trinkgefäß, sobald es leer,
Macht keine rechte Freude mehr.*

Wilhelm Busch



Boissons / Drinks

Getränke

OFFENE WEINE / WINE BY THE GLASS	5
HAUSWEIN / HOUSE WINE	5
APERITIFS, LONGDRINKS & COCKTAILS	6
CRÉMANT	6
WEISSWEIN / WHITE WINE	7
ROSÉWEIN / ROSÉ WINE	8
ROTWEIN / RED WINE	8
DEUTSCHE WEINE / GERMAN WINES	10
HALBE FLASCHEN / HALF BOTTLES	11
ALKOHOLFREIER WEIN & SEKT / NON-ALCOHOLIC WINE & CHAMPAGNE	11
APERITIF	12
BIER / BEER	12
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS	12
DIGESTIVE	13

Alle Preise sind in EURO inkl. 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer /
all prices in EURO incl. 19% VAT



Vins en vrac / Wines by the glass

Offene Weine

0,15 l 0,5 l

Weißwein / white wine

PFALZ – Lergenmüller Riesling «Fruits De Mer»	8,00	24,00
BOURGOGNE – Patriarche Père et Fils Chardonnay	8,50	25,50
RHONE – Familie Perrin Luberon Blanc: Grenache Blanc	9,50	28,50
LOIRE – La Perriere Sauvignon	9,50	28,50

Rosé Wein / rosé wine

BOURGOGNE – Patriarche Père et Fils Heritage Rosé	8,00	24,00
LANGUEDOC – Hecht & Bannier Syrah organic	9,50	28,50

Rotwein / red wine

BOURGOGNE – Patriarche Père et Fils Cabernet Sauvignon	8,50	25,50
LANGUEDOC – Maison Schröder & Schöler Merlot	9,00	27,00
RHONE – Familie Perrin Ventoux: Grenache, Syrah	9,50	28,50
BORDEAUX – Château Nicot Cabernet Sauvignon, Merlot	9,50	28,50

Empfehlung

0,75 l

Weißwein / White wine

SAUVIGNON BLANC – Château Nicot Bordeaux	39,00
--	-------



Apéritifs, long drinks et cocktails

Aperitifs, Longdrinks & Cocktails

APÉROL SPRITZ _{3,14}	11,00
LILLET SPRITZ	13,50
CAMPARI ORANGE	11,00
HUGO _{1,5}	12,00
CUBA LIBRE – Havana Club 3 Jahre (4cl), Coca Cola _{1,9,28,32}	12,50
GIN TONIC – Bombay Sapphire Gin (4cl), Tonic Water _{10,19,29}	13,50
VODKA LEMON – Absolut Vodka (4cl), Bitter Lemon _{10,19,30}	12,50
WHISKEY COLA – Jack Daniel's (4cl), Coca Cola _{1,9,28,32}	13,50
MOJITO – Havana Club, Minzsiruo, Limette, Soda	13,50
CAIPIRINHA – Nêga Fulô, brauner Rohrzucker, Limette	12,50
BIANCO ROSSO – Campari, Martini, Prosecco, Angostura _{3,14}	12,50
VIOLET SPRITZ – Veilchenlikör, Weißwein, Limonade _{8,14}	12,50
LILLET CAPRI – Lillet Blanc Orangensirup, Zitronensirup, Prosecco _{2,9,8,14}	13,50
LILLET BERRY SPRITZ – Lillet Blanc, Himbeersirup, Prosecco, Tonic Water _{2,7,8,14}	13,50

Crémant / Crémant

Crémant

CRÉMANT DE BOURGOGNE – Patriarche Père Et Fils		
Blanc	0,1l	9,50
Rosé	0,1l	9,50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT – Bouvet Ladubay		
«Blanc de Blancs» Sélection	0,75l	69,00
«Rosés» Sélection	0,75l	69,00



Vin blanc / White wine bottled

Weißwein

0,75 l

BOURGOGNE

Patriarche Père et Fils | 2022 Chardonnay 35,00

Vignerons de Buxy | 2023 Chardonnay «Buissonier» 48,00

La Chablisienne | 2019 Chablis «la Sereine»: Chardonnay 65,00

BORDEAUX

Château au Nicot | 2023 Entre-Deux-Mers: Sauvignon blanc 39,00

Château Le Grand Verdus | 2021 Sauvignon / Sémillon 43,00

Château Ferrande | 2020/21 Graves Sauvignon Blanc / Sémillon 65,00

LOIRE

Domaine de Roger Neveau | 2023 Sancerre 65,00
«Clos des Bouffants»: Sauvignon Blanc

Cave de Pouilly sur Loire | 2022 Pouilly Fumé 65,00
«La Tuilerie»: Sauvignon Blanc

CÔTES DU RHÔNE

Famille Perrin | 2022 Côtes du Rhône Réserve: 45,00
Rousanne / Viognier / Grenache blanc

Domaine Saint Cosme | 2023 Côtes du Rhône Blanc 59,00
Rousanne / Viognier / Picpoul

LANGUEDOC

Hecht & Bannier | 2021 Un Verre de Mentino organic 43,00

La Forge Estate | 2023 Chardonnay barrique 48,00

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Vin rosé / Rosé wine bottled

Roséwein

0,75 l

BOURGOGNE – Patriarche Père et Fils

33,00

2022 Heritage Rosé

LANGUEDOC – Hecht & Bannier

39,00

2023 Syrah: Syrah, Grenache

PROVENCE – Hecht & Bannier

49,00

2022/23 Coteaux d'Aix-en-Provence: Grenache / Cinsault

Vin rouge / Red wine bottled

Rotwein

0,75 l

BOURGOGNE

Vignerons de Buxy | 2021/22 Pinot Noir «Buissonier»

49,00

CÔTES DU RHÔNE

Famille Perrin | 2022 Côtes du Rhône Réserve:

45,00

Grenache / Syrah

Rhonéa | 2021 Vacqueyras «Fontimple»:

59,00

Grenache Noir / Syrah / Cinsault

Rhonéa | 2021 Gigondas «Le pas de Montmirail»:

69,00

Grenache / Syrah / Mourvèdre

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



MÉDOC

Château Tour Bel Air | 2018 Merlot / Cabernet Sauv. / Cabernet Franc 48,00

Château Sigognac | 2020 Cru Bourgeois: Cabernet / Merlot / Petit Verdot 59,00

SAINT ÉMILION

Château Lys de Bessede | 2018 Merlot / Cabernet Sauv. 59,00

Château Grand Peyrou | 2021 Grand Cru: Merlot / Cabernet Franc Listrac 79,00

WEITERE REGIONEN / OTHER REGIONS

BEAUJOLAIS – Vignerons des Pierres Dorées 2022 «La Rose Pourpre»: Beaujolais, Gamay 42,00

BORDEAUX – Château Nicot 2020 Bordeaux Rouge / Cabernet Sauvignon / Merlot 45,00

LANGUEDOC – Hecht & Bannier 2021/22 Syrah Organique 48,00

GRAVES – Château de Respide 2019 Merlot / Cabernet Sauvignon 48,00

SUD OUEST – Mas del Périé 2022 Cahors «Les Escures»: Malbec 52,00



Vins d'Allemagne / German wines

Deutsche Weine

0,75 l

WEISSWEIN / WHITE WINE

PFALZ – Stefan Meyer 42,00

2023 Chardonnay / Weißer Burgunder

BADEN – Franz Keller 46,00

2022 Grauburgunder vom Löss trocken: Grauburgunder

RHEINGAU – Georg Breuer 49,00

2023 «GB Sauvage»: Riesling

ökologisch-biologischer Anbau / organic viticulture

SAAR – Van Volxem 49,00

2023 Schiefer-Riesling: Riesling

RHEINGAU - Schloss Vollrads 55,00

2022 Riesling Feinherb: Riesling

PFALZ - Markus Schneider 55,00

2022/23 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken: Sauvignon

ROTWEIN / RED WINE

PFALZ - Markus Schneider 49,00

2021 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

PFALZ – Knipser 54,00

2018 Cuvée Gaudenz trocken: Cabernet / Dornfelder

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Demi-bouteilles / Half bottles

Halbe Flaschen

0,375 l

WEISSWEIN / WHITE WINE

RHÔNE – Famille Perrin 25,00

2023 Côtes du Rhône Réserve: Rousanne, Viognier

LOIRE – La Perrière 39,00

2022 Sancerre blanc: Sauvignon Blanc

ROTWEIN / RED WINE

RHÔNE – Famille Perrin 25,00

2021 Côtes du Rhône Réserve: Grenache, Syrah

BORDEAUX – St. Emilion Grand Cru 39,00

2020 Château Brun: Cabernet Sauvignon, Merlot

Vins sans alcool / Non-alcoholic wines

Alkoholfreier Wein & Sekt

0,75 l

WEISSWEIN / WHITE WINE

RHEINGAU – Carl Jung 45,00

Chardonnay

ROTWEIN / RED WINE

RHEINGAU – Carl Jung 45,00

Merlot

SEKT / SPARKLING WINE

Engel 59,00

BIO-Rieslingsekt extra dry, Flaschengärung

/ Organic Riesling sparkling wine, extra dry, bottle-fermented

Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.



Aperitif, bière et sans alcool / Aperitif, beer and non-alcoholic

Aperitif, Bier & Alkoholfrei

BEER

VOM FASS / ON TAP

Burgensteiner Pils ₁₉	0,2 l	2,80
Burgensteiner Pils ₁₉	0,4 l	5,60

FLASCHE / BOTTLE

Radeberger	0,33 l	5,20
Radeberger alk.-frei	0,33 l	5,20
Maisel's Weiße ₁₉	0,5 l	7,50
Maisel's alk.-frei	0,5 l	7,50
Berliner Weisse ₁₉	0,33 l	5,90
grün oder rot		
Guinness ₁₉	0,33 l	6,90

NON-ALCOHOLIC

Espresso ₉		3,00
Tasse Kaffee ₉		3,50
Capuccino ₉		4,30
Café au lait ₉		4,90
Tee _{17,19,21}		4,90

FLASCHE / BOTTLE

Coca Cola _{1,9,28,32}	0,2 l	4,70
Coke zero _{1,9,13,28,29,32,36}	0,2 l	4,70
Schweppes		
Bitter Lemon _{10,29,30}	0,2 l	5,20
Ginger Ale	0,2 l	5,20
Tonic _{10,18,29}	0,2 l	5,20

IM GLAS / GLAS

Coca Cola _{1,9,28,32}	0,3 l	4,90
Coke zero _{1,9,13,28,29,32,36}	0,3 l	4,90

APÉRITIF

Lillet Blanc, Rouge	5 cl	10,50
Ricard	4 cl	8,50
Pastis ₅₁	4 cl	9,50
Aperol ₁	4 cl	8,50
Campari	1 4 cl	8,50
Sandemann Port	5 cl	8,00
red, white		
Sandemann Sherry	5 cl	7,00
dry, medium		

CIDRE & DESSERT WINE

French Cider	0,33 l Fl.	8,90
Brut, L' Authentique		
Château Jany	0,05 l	8,50
Maison Schröder & Schöler:		
2022 Semillon		

JUICE

Apfel / Apple _{29,30}	0,2 l	3,60
Orange _{1,3,28,29,30,33}	0,2 l	4,50
Rhabarbernektar ₂₉	0,2 l	4,50
Cranberrynektar _{14,29}	0,2 l	4,50

MINERAL WATER

Römerquelle Flasche / Bottle		
Still	0,33 l	4,80
Still	0,75 l	10,20
Medium	0,33 l	4,80
Medium	0,75 l	10,20



Digestive

GRAPPA 2 cl

Grappa Vuisinar, Nonino 7,00

AQUAVIT 2 cl

Linie Aquavit 6,50

Aalborg Jubiläums-Akvavit 6,50

EAUX DE VIE DE FRUITS 2 cl

Brennerei zur Alten Mühle

Marille, Birne 6,50

Château du Breuil Calvados 8,50

VSOP

BITTER 4 cl

Averna 8,00

Ramazzotti 8,00

Fernet Branca 8,00

Jägermeister 8,00

LIKÖRE 4 cl

Baileys Irish Cream 10,00

Di Saronno Amaretto 10,00

ARMAGNAC 4 cl

Cles de Ducs V.S.O.P. 7,50

COGNAC 4 cl

Courvoisier V.S.O.P. 9,00

WHISKY 4 cl

Jack Daniels 12,00

Jameson 12,00

Chivas Regal 12 Jahre 15,00

Johnnie Walker Black Label 12,00

RUM 4 cl

Havana Club Añejo

3 Jahre 9,00

7 Jahre 12,00

VODKA 4 cl

Absolut Vodka 9,00

Grey Goose 15,00

Belvedere Vodka 15,00

VERMOUTH 4 cl

Belsazar dry 8,50

Dry, red, white

GIN 4 cl

Bombay Sapphire 10,00

Hendrick's Gin 12,00

Tanqueray 12,00

Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Farbstoffe | 19. Gluten |
| 2. Konservierungsstoffe | 20. Senf |
| 3. Antioxidationsmittel | 21. Fisch |
| 4. Geschmacksverstärker | 22. Erdnüsse |
| 5. Schwefeldioxid/Sulfite | 23. Krustentiere |
| 6. Geschwärzt | 24. Nüsse |
| 7. Phosphat | 25. Weichtiere |
| 8. Laktose | 26. Lupinen |
| 9. Koffein | 27. Pektin |
| 10. Chinin | 28. Aromastoffe |
| 11. Gewachst | 29. Zitronensäure |
| 12. Taurin | 30. Ascorbinsäure, |
| 13. Aspartam | 31. Konservierungsstoffe |
| 14. Süßungsmittel | 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, |
| 15. Eier | 33. Johannisbrotkernmehl |
| 16. Sesam | 34. Gelatine |
| 17. Soja | 35. Erdnüsse |
| 18. Sellerie | 36. Phenylalaninquelle |

Additives and Allergens

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. colorants | 19. gluten |
| 2. preservatives | 20. mustard |
| 3. antioxidants | 21. fish |
| 4. flavor enhancers | 22. peanuts |
| 5. sulphur dioxide/sulphites | 23. crustaceans |
| 6. blackened | 24. nuts |
| 7. phosphate | 25. molluscs |
| 8. lactose | 26. lupins |
| 9. caffeine | 27. pectin |
| 10. quinine | 28. flavorings |
| 11. waxed | 29. citric acid |
| 12. taurine | 30. ascorbic acid, |
| 13. aspartame | 31. preservatives |
| 14. sweetener | 32. acidifier phosphoric acid, |
| 15. eggs | 33. locust bean gum |
| 16. sesame | 34. gelatine |
| 17. soy | 35. peanuts |
| 18. celery | 36. source of phenylalanine |



GANYMED BRASSERIE

Schiffbauerdamm 5, 10117 Berlin-Mitte

Tel. 030-2859 90 46 | www.ganymed-brasserie.de

reservierung@ganymed-brasserie.de

täglich von 9 bis 24 Uhr

