GANYMED
Weinbar

Bistrokarte

Täglich bis 23:00 Uhr

SPEISEN

Zwiebelsuppe 10,00
mit geröstetem Baguette, Käse
1,2,3,4,5,8,14,15

Fischsuppe «Marseille» 13,00
Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23

Lachstatar 17,50
Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, mit Wasabi-Mayonnaise-Koriander-Mango- Tomaten-Salsa und Brot-Crunch 1,2,14,15,20,21

Tatar Vom Rind (150g) 18,50
Am Gast zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb 5,8,15,21,24
+ Pommes Pont Neuf oder Salat 5,50

Austern «Fine De Claire»
3 Stück 13,50 / 6 Stück 25,90
mit Zitrone und Himbeeressig
mit Schalotten 5,24,25

Steak Frites (200g) 34,00
vom Grill mit Pommes Pont Neuf, Salatbouquet 8,16,19,29

Tagliolini Mit Gebratenen Garnelen 22,50
in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce 1,5,8,15,19,22,23

SALAT

Caesar Salad 18,50
Römersalat mit Hühnchen, Parmesan, Croûtons 2,5,8,14,18,19,21

Ziegenkäsesalat 17,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Paprikachutney, Salat 2,5,8,14,18,19,21,24

TARTES FLAMBÉE

Elsässer Flammkuchen
Mit roten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie 2,8,15,18,29
13,50

Margherita Flammkuchen
Mit Creme Fraiche, rote Zwiebeln, Petersilie 2,8,15,18,29
12,00

Käse & Birne
Mit Blauschimmelkäse, Birne, karamellisierter Walnuss 2,8,15,18,29
16,00

Der Vegetarische
Mit Crème fraîche, gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote Zwiebeln, Rucola 2,8,15,18,29
13,50

Tarte Italienne
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten 2,8,15,18,24,29
14,50

La Mer
Mit Lachs, rote Zwiebeln, Champignons, Creme Fraiche 2,8,15,18,21,29
16,00

Tarte Trüffel
Mit Creme Fraiche, rote Zwiebeln, Petersilie, Trüffel, Parmesan, Rucola 2,8,15,18,29
18,50

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Moules Frites aus dem Topf (saisonal) 17,50
Mit Muscheln, Tomatensauce, Pommes 8,18,21,23,25

Choucroute Garnie 17,50
Sauerkraut, Speck, Schweinebauch, Zwiebeln 2,5,8,18,19,20

Coq au Vin 18,50
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln 2,5,8,18,19,29

Choucroute La Mer 19,50
Sauerkraut, Speck, Lachs, Zwiebeln 2,5,8,18,19,20,21

Assiette Fromage
3 französische Käsesorten , Oliven, karamellisierte Walnuss, Früchte
2,8,16,18,19,20
19,50

GATEAU

Crème Brulée 9,80
mit Bourbonvanille, am Tisch karamellisiert 8,15

Mouse au Chocolate 13,50
braunes Schokoladenmousse mit Kardamom-Minz-Beeren 8,15,24

- Vegetarisch

Desserts

Crêpes und Eiscreme

Crêpe Classic 8,00
Mit Zimt und Zucker 1,3,4,9

Eierlikör Eisbecher 11,50
Vanilleeis, Caramel-Brownie Eiscreme, Eierlikör 2 cl , Schlagsahne und Haselnusskrokant 1,3,5,6,9

Fruit Sorbet vegan 10,50
3 Sorbetsorten: Zitronen-, Heidelbeer- und Himbeersorbet mit Früchten der Saison 1,3,5,6,9

Bananen Split 10,50
Frische Banane Scheiben, Schokoeis und Vanilleeis, Schokoaden Ganache, Karamellisierte Wallnüsse und Klecks Schlagsahne 1,3,5,6,9

Brownie Eis Ganymed 10,50
Chocolate und Vanilla Caramel Brownie Eiscreme, Brownie-Stückchen, Chocolate Sauce, Schlagsahne und Haselnusskrokant 1,3,4,5,6,8,9

Fruit Sensation mit Erdbeeren 12,50
Himbeersorbet und Erdbeereiscreme, garniert mit Erdbeer-Coulis, Klecks Schlagsahne, Erdbeeren, Waffelstückchen 1,3,5,6,9

GANYMED
Weinbar

Bistro menu

Daily until 11 pm

FOOD

Onion Soup 10,00
with toasted baguette and cheese
1,2,3,4,5,8,14,15

Fish soup «Marseille» 13,00
with croutons, rouille, cheese 1,5,8,15,18,19,21,23

Salmon Tartare 17,50
Norwegian salmon, capers, vinaigrette, with wasabi mayonnaise, coriander, mango, tomato salsa and bread crunch 1,2,14,15,20,21

Beef Tartare (150g) 18,50
prepared at the guest's table, capers, anchovies, gherkins, shallots, organic egg yolk 5,8,15,21,24
+ Pommes Pont Neuf or salad 5,50

«Fine De Claire» Oysters
3 pieces 13,50 / 6 pieces 25,90
with lemon and raspberry vinegar with shallots 5,24,25

Steak Frites (200g) 34,00
grilled, with Pont Neuf fries, herb and garlic dip, and ratatouille salad 8,16,19,29

Tagliolini with Fried Prawns 22,50
in a Pernod, herb, and tomato sauce
1,5,8,15,19,22,23

SALAD

Caesar Salad 18,50
Romaine lettuce with chicken, Parmesan, croutons 2,5,8,14,18,19,21

Goat Cheese Salad 17,50
Gratinated goat cheese with honey, bell pepper chutney, salad 2,5,8,14,18,19,21,24

TARTES FLAMBÉE

Alsatian Tarte Flambée
With red onions, bacon, crème fraîche, chives, parsley 2,8,15,18,29
13,50

Margherita Tarte Flambée
With red onions, crème fraîche, parsley 2,8,15,18,29
12,00

Cheese & Pear
With blue cheese, pear, caramelized walnut 2,8,15,18,29
16,00

The Vegetarian
with Crème fraîche, grilled, marinated vegetables, red onions, arugula 2,8,15,18,29
13,50

Tarte Italienne
With tomato sauce, mozzarella, basil, pesto, fennel salami, red onions, sun-dried tomatoes 2,8,15,18,24,29
14,50

La Mer
With salmon, red onions, champignons, creme fraiche 2,8,15,18,21,29
16,00

Tarte Truffles
With red onions, crème fraîche, parsley and truffles 2,8,15,18,29
18,50

FRENCH SPECIALTIES

Moules Frites served in a pot (seasonal) 17,50
With mussels, tomato sauce, French fries 8,18,21,23,25

Choucroute Garnie 17,50
17,50Sauerkraut, bacon, pork belly, onion 2,5,8,18,19,20

Coq au Vin 18,50
Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and baby potatoes 2,5,8,18,19,29

Choucroute La Mer 19,50
Sauerkraut, bacon, salmon, onions 2,5,8,18,19,20,21

Assiette Fromage
3 types of french cheese, olives, caramelized walnuts, fruits
2,8,16,18,19,20
19,50

GATEAU

Crème Brulée 9,80
with bourbon vanilla, caramelized at the table 8,15

Mouse au chocolat 13,50
brown chocolate mousse with cardamom-mint berries 8,15,24

- Vegetarian

Desserts

Crêpes and Ice Cream

Crêpe Classic 8,00
With cinnamon and sugar 1,3,4,9

Egg Liqueur Sundae 11,50
Vanilla ice cream, caramel brownie ice cream, 2 cl egg liqueur, whipped cream, and hazelnut brittle 1,3,5,6,9

Fruit Sorbet vegan 10,50
3 sorbet flavors: lemon, blueberry, and raspberry sorbet accompanied by seasonal fruits 1,3,5,6,9

Banana Split 10,50
Fresh banana slices, chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache, caramelized walnuts, and a dollop of whipped cream 1,3,5,6,9

Brownie Ice Ganymed 10,50
Chocolate and vanilla caramel brownie ice cream, brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream, hazelnut brittle 1,3,4,5,6,8,9

Fruit Sensation mit Strawberry 12,50
Raspberry sorbet and strawberry ice cream, with strawberry coulis, strawberries, whipped cream, waffle pieces 1,3,5,6,9