



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Kaffee

Espresso			<b>2,00</b>
doppelter Espresso			<b>2,90</b>
Espresso Macchiato			<b>2,20</b>
Kaffee (auf Wunsch auch koffeinfrei)			<b>2,50</b>
Cappuccino			<b>3,20</b>
Latte Macchiato			<b>3,20</b>
Milchkaffee	klein	<b>3,20</b>	groß <b>3,80</b>

## Tee

Apfel-Ginkgo-Tee			<b>2,90</b>
Grüner Tee			<b>2,90</b>
Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung			<b>2,90</b>
Früchte- und Kräutertees aus der Teebox			<b>2,90</b>
Chai-Latte			<b>3,20</b>
Chai-Chocolate			<b>3,50</b>
Ingwer (frisch)			<b>3,50</b>
Minze (frisch)			<b>3,50</b>

## Milch und Kakao

Heiße Milch mit Honig			<b>3,20</b>
Heiße Schokolade mit Sahne	klein	<b>3,20</b>	groß <b>3,80</b>

## Säfte von Rapps

Orange, Apfel,			0,2l
Schwarze Johannisbeere, Traube			<b>2,60</b>

## Saftschorlen

		0,2l	0,4l
Apfel		<b>2,20</b>	<b>4,40</b>
Schwarze Johannisbeere		<b>2,20</b>	<b>4,40</b>
Traube		<b>2,20</b>	<b>4,40</b>

## Alkoholfreies

	0,25l	0,75l
Kiedricher Quellwasser mit Eis und Zitrone	<b>1,50</b>	
Selters Classic	<b>2,20</b>	<b>4,90</b>
Selters leicht	<b>2,20</b>	<b>4,90</b>
	0,33l	
Fritz Kola	<b>2,90</b>	
Fritz Kola Stevia	<b>2,90</b>	
Fritz Misch Masch	<b>2,90</b>	
Fritz Limo	<b>2,90</b>	

## Bier

	0,33l	0,5l
Lammsbräu Pils	<b>3,60</b>	
Lammsbräu Radler	<b>3,60</b>	
Lammsbräu alkoholfrei	<b>3,60</b>	
Rheingauer Landbier	<b>3,60</b>	
Engel Hefeweizen		<b>3,90</b>
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei		<b>3,90</b>

## Longdrinks

Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör	<b>5,60</b>
Aperol Spritz	<b>5,60</b>
Hugo	<b>5,60</b>
Campari Orange	<b>5,60</b>

## Spirituosen

	2cl
Weinhefebrand	<b>2,40</b>
Roter Weinbergspfirsichlikör	<b>2,40</b>

Getränke



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Weißwein \_\_\_\_\_ 0,1l 0,2l

**2015 Riesling trocken**

**Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg**

*Verkostungsnotiz: Granny Smith und Aprikose* **2,60 3,80**

**2015 Bio-Riesling „Hamlet“ trocken (vegan)**

**Weingut Hamm, Oestrich-Winkel**

*Klassischer Riesling: fruchtig  
mit ausgewogener Säure* **3,20 5,00**

**2015 Riesling feinherb**

**Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich**

*Spritzig mit leichten Zitrusaromen* **2,90 4,50**

**2015 Riesling feinherb**

**Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg**

*Verkostungsnotiz: Nuss, Salbei, Papaya* **2,60 3,80**

**2015 Weißburgunder feinherb**

**Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich**

*Aromen von Banane, Stachelbeere und Vanille* **3,30 4,90**

**2015 Grauburgunder**

**Weinmanufaktur Stefan Breuer,**

**Eltville-Rauenthal**  
*Aroma von Steinobst und leichte Vanillenote* **2,60 3,80**

## Rotwein und Rosé \_\_\_\_\_ 0,1l 0,2l

**2015 Rosé trocken**

**Weinmanufaktur Stefan Breuer,**

**Eltville-Rauenthal**  
*Himbeer- und Kirschnote, ausgeprägte Mineralik* **2,60 3,80**

**2014 Bio-Spätburgunder**

**„Aus dem großen Holz“, trocken (vegan)**

**Weingut Hamm, Oestrich-Winkel**  
*Fruchtig mit Aromen von Blaubeere,  
Pflaume und Kirsche, würzige Lakritznote* **3,80 5,50**

**2013 Spätburgunder Rotwein**

**Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich**

*Intensive Farbe, üppiger Körper,  
Pflaumenaromen* **3,30 4,90**

---

**Weinschorle** \_\_\_\_\_ 0,25l  
**3,20**

## Sekt \_\_\_\_\_ 0,1l 0,75l

**Ohlig „Privat“** **3,50 21,50**



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

<b>Frühstück</b> (bis 14 Uhr)	_____	klein	groß	_____	klein	groß
<b>Süß</b>				<b>Herzhaft</b>		
Croissant, Butter, hausgemachte Konfitüre		<b>4,50</b>		Schinken-, Wurst- und Käseauswahl,		
Croissant, Brötchen, Nuss-Nougat-Creme,				Beilagen, Butter, Brotkorb	<b>9,50</b>	<b>12,50</b>
hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter		<b>8,80</b>				
<b>Kernig</b>				<b>Rührei</b> aus 3 Bio-Eiern mit Vollkornbrot und Butter		
selbstgemachtes Crunchy-Müsli mit Nüssen,				pur		<b>5,70</b>
Früchten und Naturjoghurt		<b>4,90</b>	<b>6,50</b>	wahlweise mit Frühstücksspeck, Käse,		
				Schnittlauch, Paprika		<b>6,90</b>
<b>Vegetarisch</b>				<b>Extras</b>		
Nuss-Nougat-Creme, hausgemachte Konfitüre,				Gekochtes Bio-Ei		<b>1,20</b>
Bio-Käse, Früchte, Butter, Brotkorb		<b>7,50</b>	<b>9,50</b>	Extra-Portion Nuss-Nougat-Creme, Honig,		
				Marmelade, Chutney		<b>0,80</b>
<b>Käsig</b>				2 Scheiben Brot oder 1 Brötchen		<b>1,20</b>
Verschiedene Rohmilch-Käse (Bio),				Croissant		<b>2,50</b>
Früchte, Chutneys, Butter, Brotkorb		<b>8,20</b>	<b>11,20</b>	Portion Butter (10g)		<b>0,50</b>
				Orangensaft frisch gepresst (0,2 l)		<b>3,90</b>



<b>Bistro-Küche</b> _____				<b>Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse</b> und Brot		
<b>Quiche Lorraine mit Salatbeilage</b>		<b>6,50</b>		dazu Feldsalat, karamellierte		
				Walnüsse, Granatapfel-Dressing		<b>12,50</b>
<b>Linsensalat</b>				<b>Vesperplatten</b> mit Butter und Brotkorb _____		
mit Ofengemüse und Paprika-Tomaten-Creme		<b>9,50</b>		<b>Fleischwurst-Carpaccio</b>		
mit Ziegenfrischkäse		<b>10,50</b>		von Bayers Fleischwurst mit Salat		<b>9,50</b>
mit geräuchertem Filet von der Wisperforelle		<b>13,50</b>		<b>Käseplatte</b>		
<b>Nudeln mit selbstgemachtem Tomatensugo</b>				verschiedene Rohmilchkäse (Bio)		
Kinderportion		<b>3,80</b>		hausgemachter Spundekäs', Chutneys		<b>13,80</b>
- mit Bio-Hackbällchen		<b>6,20</b>		<b>Sandwiches</b> _____		
große Portion		<b>5,60</b>		mit Ofengemüse und Paprika-Tomaten-Aufstrich		<b>5,50</b>
- mit Bio-Hackbällchen		<b>8,80</b>		mit Rohmilchkäse (Bio), Chutney und Salat		<b>5,50</b>
<b>Salate</b> _____				mit Schinken, Tomatenrelish und Salat		<b>5,50</b>
<b>Bunter Salat nach Saison</b> mit Brot, dazu				<b>Kuchen</b> _____		
karamellierte Nüsse		<b>9,50</b>		<b>Aktuelle Kuchenauswahl in der Vitrine</b>		
Kräuterstangen		<b>11,50</b>		Portion Sahne		<b>0,60 €</b>

## Speisen