



GINKGO  
GARTEN

Café & Bistro

# Speisen & Getränke



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Schön, dass Ihr da seid

Wir wollen, dass Ihr Euch in schönem Ambiente mit liebevoll zubereiteten Leckereien wohlfühlt.

## Regional, saisonal, selbstgemacht

Rhabarberkuchen im Frühling? Aber sicher. Erdbeeren im Winter? Nicht bei uns. Was regional verfügbar ist, kaufen wir auch regional ein. Allerdings kommen die Bananen nun mal aus Übersee und der Tee wächst auch nicht gerade um die Ecke. In diesen Fällen setzen wir nach Möglichkeit auf fair gehandelte Produkte. Die frischen Zutaten werden von uns selbst verarbeitet. Nur bei Torten und Cupcakes lassen wir uns mit handgearbeiteten Leckereien von Dale`s unterstützen.

## Bio

Hackfleisch, Käse und Eier haben bei uns immer höchste Bio-Qualität. Bei Gemüse und Obst gilt: regional vor Bio.

## Vegetarisches und Veganes

Auf unserer Karte findet Ihr viel Vegetarisches und Veganes. Beachtet dazu bitte auch unsere tagesaktuellen Angebote. Für einige Produkte, wie z.B. Butter, können wir vegane Alternativen anbieten - einfach fragen.

## Allergie und Nahrungsmittelintoleranz

Grundsätzlich verwenden wir frische Zutaten und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe. Wir müssen Euch dennoch darauf hinweisen, dass in unseren Speisen alle Allergene vorkommen können (z.B. Nüsse, Äpfel usw.). Gerne geben wir Euch persönlich Auskunft. Wir können aber garantieren, dass kein Triclycerid-Molybdän-Saft enthalten ist ;)

Selbstverständlich bekommt Ihr Euren Cappuccino auf Wunsch laktosefrei oder mit Sojamilch. Und unser selbstgebackener Schokoladenkuchen ist glutenfrei.

## Wenn es Euch gefallen hat...

dann sagt es gerne weiter. Sollte es einmal nicht nach Euren Wünschen verlaufen oder schmecken, sind wir für konstruktive Kritik, am liebsten persönlich und direkt, jederzeit offen.

Aufgrund der Vielfalt unserer Zutaten können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Allergene (Nüsse etc.) enthalten sind. Deshalb wenden Sie sich bei Fragen bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise inkl. Service und 19% MwSt.



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Kaffee

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

## Tee

<b>Ginkgo-Tee</b>	2,90 €
<b>Ginkgo-Apple-Tee</b>	2,90 €
<b>Grüner Tee</b>	2,90 €
<b>Schwarzer Tee</b>	2,90 €
Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung	
<b>Früchte- und Kräutertees</b>	2,90 €
aus der Teebox	
<b>Chai-Latte</b>	3,80 €
<b>Chai Chocolate</b>	3,80 €
<b>Ingwer (frisch)</b>	3,50 €
<b>Minze (frisch)</b>	3,50 €

## Milch und Kakao

<b>Heiße Milch mit Honig</b>	3,20 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne klein</b>	3,70 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne groß</b>	4,20 €

## Kalte Getränke

<b>Säfte von Rapps</b> (0,2l)	2,60 €
Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube	
<b>als Schorle klein</b> (0,2l)	2,20 €
<b>als Schorle groß</b> (0,4l)	4,40 €
<b>Kiedricher Quellwasser</b> (0,2l)	1,50 €
mit Eis und Zitrone	
<b>Selters klein</b> (0,25l)	2,20 €
Classic, leicht	
<b>Selters groß</b> (0,75l)	4,90 €
Classic, leicht	
<b>Fritz Kola</b> (0,33l)	2,90 €
Cola, Stevia, Misch Masch, Limo	

## Biere

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

## Longdrinks

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

## Spirituosen

<b>Weinhefebrand</b> (2cl)	2,40 €
<b>Roter Weinbergspfirsichlikör</b> (2cl)	2,40 €

---

GETRÄNKE



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Weißwein

### 2015 Riesling trocken

#### Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Granny Smith und Aprikose

0,1l	_____	2,60 €
0,2l	_____	3,80 €

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

#### Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Klassischer Riesling: fruchtig mit ausgewogener Säure

0,1l	_____	3,20 €
0,2l	_____	5,00 €

### 2015 Riesling feinherb

#### Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Spritzig mit leichten Zitrusaromen

0,1l	_____	2,90 €
0,2l	_____	4,50 €

### 2015 Riesling feinherb

#### Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Nuss, Salbei, Papaya

0,1l	_____	2,60 €
0,2l	_____	3,80 €

### 2015 Weißburgunder feinherb

#### Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Aromen von Banane, Stachelbeere und Anis

0,1l	_____	3,30 €
0,2l	_____	4,90 €

### 2015 Grauburgunder

#### Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Aroma von Steinobst und leichte Vanillenote

0,1l	_____	2,60 €
0,2l	_____	3,80 €

## Rotwein und Rosé

### 2015 Rosé trocken

#### Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Himbeer- und Kirschnote, ausgeprägte Mineralik

0,1l	_____	2,60 €
0,2l	_____	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

0,1l	_____	3,80 €
0,2l	_____	5,50 €

### 2013 Spätburgunder Rotwein

#### Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Intensive Farbe, üppiger Körper, Pflaumenaromen

0,1l	_____	3,30 €
0,2l	_____	4,90 €

## Weinschorle & Sekt

Weinschorle (0,25l) \_\_\_\_\_ 3,20 €

Weinschorle (0,4l) \_\_\_\_\_ 4,60 €

### Ohlig „Privat“

0,1l	_____	3,50 €
0,75l	_____	21,50 €

leider ausgetrunken

leider ausgetrunken

---

WEINE



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Frühstück

**Süß klein** \_\_\_\_\_ **4,50 €**

Croissant, Butter, hausgemachte Konfitüre

**Süß groß** \_\_\_\_\_ **8,80 €**

Croissant, Brötchen, Nuss-Nougat-Creme,  
hausgemachte Konfitüre, Honig, Frischkäse,  
Butter oder Magarine

### Kernig

selbstgemachtes Crunchy-Müsli mit Nüssen,  
Früchten und Natur- oder Sojajoghurt

klein \_\_\_\_\_ **4,90 €**

groß \_\_\_\_\_ **6,50 €**

### Vegetarisch

Nuss-Nougat-Creme, hausgemachte Konfitüre,  
Bio-Käse Früchte, Butter, Brotkorb

klein \_\_\_\_\_ **7,50 €**

groß \_\_\_\_\_ **9,50 €**

### Käsig

Verschiedene Rohmilch-Käse (Bio),  
Früchte, Chutney, Butter, Brotkorb

klein \_\_\_\_\_ **8,20 €**

groß \_\_\_\_\_ **11,20 €**

### Herzhaft

Schinken-, Wurst- und Käseauswahl,  
Beilagen, Butter, Brotkorb

klein \_\_\_\_\_ **9,50 €**

groß \_\_\_\_\_ **12,50 €**

**Rührei pur** \_\_\_\_\_ **5,70 €**

aus 3 Bio-Eiern mit Vollkornbrot und Butter

**Rührei mit Frühstücksspeck** \_\_\_\_\_ **6,90 €**

## Extras

**Gekochtes Bio-Ei** \_\_\_\_\_ **1,20 €**

**Nuss-Nougat-Creme, Honig,**

**Marmelade oder Chutney** \_\_\_\_\_ **0,80 €**

**2 Scheiben Brot oder 1 Brötchen** \_\_\_\_\_ **1,20 €**

**Croissant** \_\_\_\_\_ **2,50 €**

**Portion Butter (15g)** \_\_\_\_\_ **0,60 €**

**Orangensaft (0,2 l)** \_\_\_\_\_ **3,90 €**

frisch gepresst

**FRÜHSTÜCK**

bis 14 Uhr