



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Kaffee

Espresso	2,00 €
doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Kaffee Crema	2,50 €
auf Wunsch auch koffeinfrei	
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato extra	4,80 €
mit doppeltem Espresso	
Milchkaffee klein	3,20 €
Milchkaffee groß	3,80 €
Kinder-Cappuccino	0,00 €
kleine geschäumte Milch	

Milch und Kakao

Heiße Milch mit Honig	3,20 €
Heiße Schokolade (bio, fair trade)	
klein	3,30 €
groß	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne (bio, fair trade)	
klein	3,70 €
groß	4,20 €

Tee

Ginkgo-Tee	2,90 €
Ginkgo-Apple-Tee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Schwarzer Tee	2,90 €
Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung, English Breakfast	
Früchte- und Kräutertees	2,90 €
(bio, fair trade)	
Balance	
Kräuter mit Sternanis, Fenchel und Süßholz	
Enjoy	
Rooibostee mit Zimt und Vanille	
Power	
Kräutertee mit Ingwer, Zimt und schwarzem Pfeffer	
Rooibos Caramel	
sahnig-mild	
Früchtetee	
erfrischend, vollmundig	
Chai Latte	3,80 €
indischer Gewürztee (fair trade) in geschäumter Milch	
Chai Chocolate	3,80 €
indischer Gewürztee (fair trade) in heißer Schokolade, Milchschaum	
Ingwer-Tee (frisch)	3,50 €
Minz-Tee (frisch)	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Wasser

Kiedricher Quellwasser mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l) _____ **1,50 €**

groß (1,0 l) _____ **2,50 €**

Selters klein (0,25 l) _____ **2,20 €**

classic, medium

Selters groß (0,75 l) _____ **4,90 €**

classic, medium

Säfte und Schorlen

Säfte von Rapps (0,2l) _____ **2,60 €**

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

als Schorle

klein (0,2l) _____ **2,20 €**

groß (0,4l) _____ **4,40 €**

Kola und Limo

Fritz Kola (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz Kola zuckerfrei (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz MischMasch (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz Limo Orange (0,33 l) _____ **2,90 €**

Biere

Lammsbräu Pils (0,33 l) _____ **3,60 €**

Lammsbräu Pils alkoholfrei (0,33 l) _____ **3,60 €**

Lammsbräu Radler (0,33 l) _____ **3,60 €**

Radler alkoholfrei (0,33 l) _____ **3,60 €**

Rheingauer Landbier (0,33 l) _____ **3,60 €**

Engel Hefeweizen (0,5l) _____ **3,90 €**

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei (0,5l) _____ **3,90 €**

Longdrinks

Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör _____ **5,60 €**

Aperol Spritz _____ **5,60 €**

Hugo _____ **5,60 €**

Spirituosen

Weinhefebrand (2cl) _____ **2,40 €**

Roter Weinbergspfirsichlikör (2cl) _____ **2,40 €**

KALTE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Weißweine

Riesling trocken

2016er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Aprikose, grüner Apfel

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2016er „Hamlet“ (bio, vegan)

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Spritzig-frisch, typischer Riesling

0,1l _____ **3,20 €**

0,2l _____ **5,00 €**

Riesling feinherb

2016er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Nuss, Salbei, Papaya

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2016er Riesling Classic

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Leichte Citrusnoten, feinfruchtige Säure

0,1l _____ **2,90 €**

0,2l _____ **4,50 €**

Riesling fruchtig mild

2016er Kabinett

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Honig- und Feigennoten

0,1l _____ **2,90 €**

0,2l _____ **4,50 €**

Andere Rebsorten trocken

2016er Grauburgunder trocken

Weingut Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Verkostungsnotiz: Pfirsich- und Aprikosennote, leichte

Mineralik

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2016er Weißburgunder (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

Frischer Sommerwein mit dem Duft und den Aromen von
Citrus und grünen Früchten. Passt gut zu Salaten

0,1l _____ **2,90 €**

0,2l _____ **4,50 €**

2015er Blanc de Blancs

Cuvée aus Müller-Thurgau und Scheurebe (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

Duftet nach Birne, reifem Apfel und Mandarine, fruchtiger

Sommerwein

0,1l _____ **3,60 €**

0,2l _____ **5,50 €**

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Rot und Rosé

2015er Rosé trocken

Spätburgunder und Portugieser

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Frischer Sommerwein mit Erdbeer- und Himbeernote

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2014er Spätburgunder (bio, vegan)

„Aus dem großen Holz“

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Fruchtiger Roter mit der vanilligen Samtigkeit

aus französischen Barrique-Fässern

0,1l _____ **3,60 €**

0,2l _____ **5,50 €**

2016er Pinot Noir trocken

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Kräftige Farbe, üppiger Körper und langer Abgang,

Pflaumenaromen

0,1l _____ **3,80 €**

0,2l _____ **5,90 €**

Weinschorle & Sekt

Weinschorle

0,25l _____ **3,20 €**

0,4l _____ **4,60 €**

Ohlig „Privat“

0,1l _____ **3,50 €**

0,75l _____ **21,50 €**

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Frühstück

Süß klein _____ 4,50 €

Croissant, wahlweise mit selbstgemachter Konfitüre,
Honig oder Nuss-Nougat-Creme

Süß groß _____ 8,80 €

Croissant, Brötchen, Butter, Nuss-Nougat-Creme,
selbstgemachte Konfitüre, Frischkäse, Honig,
Obst nach Saison

Kernig

Selbstgemachtes Crunchy-Müsli mit Nüssen
und Früchten, dazu Milch oder Naturjoghurt
(mit Sojajoghurt vegan)

klein _____ 5,50 €

groß _____ 7,50 €

Vegetarisch _____ 10,50 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse,
selbstgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme,
Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Vegan _____ 11,90 €

Hummus, orientalische Tomaten-Paprika-Creme,
selbstgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme,
Alsan-Margarine, kleines Crunchy-Müsli mit Sojajoghurt,
Avocado, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Käsig _____ 12,20 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse, Chutney,
selbstgemachte Konfitüre, Butter,
Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Herzhaft _____ 12,70 €

Schinken, Wurst und Bio-Käse, Kräuterfrischkäse,
Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Rühr- oder Spiegeleier aus 3 Bio-Eiern

mit 2 Scheiben Brot und Butter

pur _____ 6,20 €

mit Speck _____ 7,90 €

Kinderfrühstück

½ Brötchen mit Butter und Belag nach Wahl,
dazu Apfelschnitze oder Knabbergurke

1 Kinder-Cappuccino, kleiner Kakao

oder Saftschorle inklusive _____ 4,50 €

Räuberteller _____ 0,00 €

Extras

1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot _____ 1,50 €

Croissant _____ 2,50 €

Butter oder Margarine _____ 0,80 €

Süße Aufstriche extra _____ 1,50 €

2 Scheiben Wurst, Schinken
oder Käse _____ 3,00 €

Gekochtes Bio-Ei _____ 1,80 €

kleines Müsli mit Früchten _____ 3,50 €

½ geräucherte Wisperforelle _____ 6,50 €
mit Meerrettich

Orangensaft aus 3 Orangen _____ 3,90 €
frisch gepresst

FRÜHSTÜCK

bis 14 Uhr



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Angebote im März

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

mit Quinoa (vegan)

2 Kellen _____ **4,50 €**

3 Kellen _____ **6,50 €**

Rotkohl-Tarte mit Salatbouquet (vegetarisch)

solo _____ **5,50 €**

mit Salat _____ **7,50 €**

Orientalisches Ofengemüse

mit Joghurt-Minz-Dip (vegetarisch) _____ **7,50 €**

mit Sojajoghurt (vegan) _____ **8,00 €**

Rote Bete-Carpaccio _____ **12,50 €**

mit Feldsalat, Ziegenfrischkäse

und kandierten Walnüssen (vegetarisch)

Nudeln mit Tomatensugo (vegan) _____ **6,00 €**

dazu 3 Bio-Hackbällchen _____ **+ 3,80 €**

Tapasplatte des Monats _____ **11,50 €**

kleine Rotkohl-Tarte,

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse,

3 Bio-Hackbällchen mit Tomatenrelish

BISTRO-KÜCHE

ab 12 Uhr



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Rheingauer Klassiker neu interpretiert

Handkäsesalat _____ **6,80 €**
mit Äpfeln und Walnüssen, dazu Brot und Butter

Spundekäs` - Variationen _____ **7,90 €**
dazu Brot und Brezelchen (vegetarisch)

Geräucherte Wisperforelle _____ **14,50 €**
auf lauwarmem Linsensalat, Meerrettich

Sandwiches und Stullen

Käsestulle _____ **5,50 €**
mit Salat und Chutney (vegetarisch)

Schinkenstulle _____ **5,50 €**
mit Salat und Tomatenrelish

Hummus-Avocado-Sandwich _____ **5,80 €**
(vegan)

Salate

Salate der Saison mit
Avocado und kandierten Nüssen _____ **9,50 €**
(vegan)

Ziegenkäse und selbstgemachtem Fruchtgelee
(vegetarisch) _____ **10,50 €**

3 Hackbällchen am Spieß und Tomatenrelish **11,50 €**

Beilagensalat _____ **3,80 €**

Für Kinder

Nudeln _____ **4,00 €**
mit selbstgemachter Tomatensoße, Knabbergurke

Hot Dog a´ la Ginkgo _____ **4,50 €**
Bio-Wiener im Brötchen
mit Ketchup und Knabbergurke

Desserts

Schokoladenkuchen (glutenfrei) _____ **4,50 €**
mit Vanilleeis oder Sahne

Bio-Käse aus dem Taunus _____ **10,50 €**
mit fruchtigem Senf und Chutney

1 Bällchen Eis _____ **1,00 €**
Vanille, Schokolade, Erdbeere

Portion Sahne _____ **0,70 €**

Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine

BISTRO-KÜCHE

ab 12 Uhr