



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Schön, dass Ihr da seid

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

Regional, saisonal, fair trade

Rhabarberkuchen im Frühling? Aber sicher. Erdbeeren im Winter? Nicht bei uns. Was regional verfügbar ist, kaufen wir auch regional ein. Insbesondere bei Gemüse und Obst gilt: regional vor Bio. Allerdings kommen die Zitronen 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.

Selbstgemacht

Die frischen Zutaten werden von uns nach dem Slow-Food-Prinzip selbst verarbeitet. Brot, Käse und Wurst kommen selbstverständlich von regionalen Handwerksbetrieben unseres Vertrauens. Convenience-Produkte sind in unserem Café tabu.

Bio

Hackfleisch und Käse haben bei uns immer höchste Bio-Qualität und stammen direkt aus der Region. Die Freiland Eier beziehen wir vom nahegelegenen Wachholderhof. Dort können wir uns regelmäßig davon überzeugen, dass es den Hühnern gut geht. Ansonsten gilt auch hier: regional vor Bio.

Vegetarisches und Veganes

Unser Schwerpunkt liegt auf der vegetarischen Küche. Einige Speisen, Kuchen und Weine sind vegan. Für einzelne Produkte 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 Triglycerid-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 wendet Euch bei Fragen bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise inkl. Service und 19% MwSt.



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	3,40 €
Latte Macchiato extra	4,80 €
mit doppeltem Espresso	
Milchkaffee klein	3,40 €
Milchkaffee groß	3,90 €
Kinder-Cappuccino	0,00 €
kleine geschäumte Milch	

Milch und Kakao

Heiße Milch mit Honig	3,20 €
Heiße Schokolade (bio, fair trade)	
klein	3,40 €
groß	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (bio, fair trade)	
klein	3,80 €
groß	4,30 €

Tee

Ginkgo-Tee	3,00 €
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	
Früchtete	
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)	3,60 €
Minz-Tee (frisch)	3,60 €

HEISSE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Wasser

Kiedricher Quellwasser mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l) _____ **1,50 €**

groß (1,0 l) _____ **3,00 €**

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

spritzig, medium

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

spritzig, medium

Säfte und Schorlen

Säfte von Rapps (0,2l) _____ **2,80 €**

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

Rheingauer Landbier (0,33l) _____ **3,10 €**

Lammsbräu Pils (0,33 l) _____ **3,30 €**

Lammsbräu Pils alkoholfrei (0,33 l) _____ **3,30 €**

Lammsbräu Radler (0,5l) _____ **3,60 €**

Radler alkoholfrei (0,5l) _____ **3,60 €**

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

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

Longdrinks

Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör _____ **5,00 €**

Aperol Spritz _____ **5,80 €**

Hugo _____ **5,80 €**

Spirituosen

Weinhefebrand (2cl) _____ **2,40 €**

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

KALTE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Weißweine

Riesling trocken

2017er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Quitte, weißer Pfirsich, Aprikose

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

Salbei, Papaya, Nuss

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 mild

2017er Kabinett

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Pfirsich- und Aprikosenaromen, 65 g Restsüße

passt gut zu Käse

0,1l _____ **2,90 €**

0,2l _____ **4,50 €**

Andere Rebsorten trocken

2017er Grauburgunder trocken

aus Rheinhessen

Weingut Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Duft nach Steinobst und Limone, langer Abgang

Passt gut zu Gemüse und Wispereforelle

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2016er Weißburgunder (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

Duft und Aromen von Citrus und grünen Früchten

Passt gut zu Salaten

0,1l _____ **2,90 €**

0,2l _____ **4,50 €**

2015er Blanc de Blancs (bio, vegan)

Cuvée aus Müller-Thurgau und Scheurebe

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

2016er Rosé trocken

Spätburgunder und Portugieser aus Rheinhessen
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, samtige Vanillearomen

0,1l _____ **3,60 €**
0,2l _____ **5,50 €**

2015er 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 _____ **3,70 €**
0,4l _____ **4,90 €**

Ohlig „Privat“

0,1l _____ **3,60 €**
0,75l _____ **19,50 €**

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Frühstück

Süß klein _____ 4,50 €

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

Süß groß _____ 9,50 €

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

klein _____ 5,50 €

groß _____ 7,50 €

mit Sojajoghurt (vegan) 0,50 € Aufschlag

Vegetarisch _____ 11,50 €

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, Schoko-Creme,
Alsan-Margarine, kleines Crunchy-Müsli mit Sojajoghurt,
Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Käsig _____ 12,50 €

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

Herzhaft _____ 13,50 €

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

Rühr- oder Spiegeleier

aus 3 Wachholderhof-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 Magarine _____ 0,80 €

Süße Aufstriche extra _____ 1,80 €

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

Gekochtes Wachholderhof-Ei _____ 1,80 €

kleines Müsli mit Früchten _____ 3,80 €

½ geräucherte Wisperforelle _____ 6,50 €
mit Meerrettich

Orangensaft aus 3 Orangen _____ 3,90 €
frisch gepresst

FRÜHSTÜCK

BIS 14 UHR



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Winter 2018/2019

Suppe der Woche (s. Aushang)

Quiche Lorraine mit Salat _____ **7,80 €**

Käseauswahl (bio) _____ **10,50 €**
mit selbstgemachtem Mirabellen-Chutney und Brotkorb

Pasta mit Tomatensugo _____ **8,00 €**
+ mediterranes Ofengemüse _____ **10,50 €**
+ 3 Bio-Hackbällchen _____ **14,50 €**

Geräucherte Wisperforelle (bio) _____ **11,50 €**
mit Meerrettich, Brot und Butter

Rote Bete-Carpaccio _____ **12,50 €**
mit Feldsalat, Ziegenfrischkäse
und Granatapfeldressing

Beilagensalat _____ **3,80 €**

Sandwiches und Stullen

Sandwich mit Ofengemüse (vegan) _____ **6,00 €**
und orientalischer Paprika-Tomaten-Creme

2 Käsestullen (vegetarisch) _____ **6,90 €**
mit Salat und Chutney

2 Schinkenstullen _____ **7,50 €**
mit Salat und Tomatenrelish

Desserts

1/2 Schokoladenkuchen _____ **3,50 €**
(glutenfrei) mit Vanilleeis

1 Bällchen Eis _____ **1,10 €**
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango

Portion Sahne _____ **0,70 €**

Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine

Für Kinder

Nudeln mit Tomatensoße _____ **4,50 €**
und Knabbergurke

Hot Dog á la Ginkgo _____ **5,00 €**
Bio-Wiener im Brötchen
mit Ketchup und Knabbergurke

BISTRO-KÜCHE

AB 12 UHR