



# 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

**doppelter Espresso**

**Espresso Macchiato**

**Kaffee Crema**

auf Wunsch auch koffeinfrei

**Cappuccino**

**Latte Macchiato**

**Latte Macchiato extra**

mit doppeltem Espresso

**Milchkaffee klein**

**Milchkaffee groß**

**Kinder-Cappuccino**

kleine geschäumte Milch

**Eiskaffee mit Sahne**

## Milch und Kakao

**Heiße Milch mit Honig**

**Heiße Schokolade**

klein

groß

**Heiße Schokolade mit Sahne**

klein

groß

**Eisschokolade mit Sahne**

Sojamilch statt Vollmilch 0,50 € Aufschlag

## Tee

**Ginkgo-Tee**

**Grüner Tee**

**Schwarzer Tee**

Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung,

English Breakfast

**Früchte- und Kräutertees**

(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**

indischer Gewürztee (fair trade)

in geschäumter Milch

**Chai Chocolate**

indischer Gewürztee (fair trade)

in heißer Schokolade, Milchschaum

**Ingwer-Tee** (frisch)

**Minz-Tee** (frisch)



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Wasser

**Kiedricher Quellwasser** mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l)

groß (1,0 l)

**Taunusquelle klein** (0,25 l)

spritzig, medium

**Taunusquelle groß** (0,75 l)

spritzig, medium

## Säfte und Schorlen

**Säfte von Rapps** (0,2 l)

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

**als Schorle**

klein (0,2 l)

groß (0,4 l)

## Kola und Limo

**Fritz Kola** (0,33 l)

**Fritz Kola** zuckerfrei (0,33 l)

**Fritz MischMasch** (0,33 l)

**Fritz Limo** Orange (0,33 l)

**Selbstgemachte Zitronenlimonade**

mit Minze (0,4 l)

## Biere

**Rheingauer Landbier** (0,33 l)

**Lammsbräu Pils** (0,33 l)

**Lammsbräu Pils** alkoholfrei (0,33 l)

**Lammsbräu Radler** (0,5 l)

**Radler** alkoholfrei (0,5 l)

**Engel Hefeweizen** (0,5 l)

**Erdinger Hefeweizen** alkoholfrei (0,5 l)

## Longdrinks

**Sekt** mit rotem Weinbergspfirsichlikör

**Aperol Spritz**

**Hugo**

## Spirituosen

**Weinhefebrand** (2cl)

**Roter Weinbergspfirsichlikör** (2cl)



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Weißweine

### Riesling trocken

#### **2017er Johannisberger Erntebringer**

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Quitte, weißer Pflirsich, Aprikose

0,1l

0,2l

#### **2016er „Hammet“ (bio, vegan)**

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Spritzig-frisch, typischer Riesling

0,1l

0,2l

### Riesling feinherb

#### **2016er Johannisberger Erntebringer**

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Salbei, Papaya, Nuss

0,1l

0,2l

#### **2016er Riesling Classic**

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Leichte Citrusnoten, feinfruchtige Säure

0,1l

0,2l

### Riesling mild

#### **2017er Kabinett**

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Pflirsich- und Aprikosenaromen, 65 g Restsüße

passt gut zu Käse

0,1l

0,2l

### 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 Wispforelle

0,1l

0,2l

#### **2016er Weißburgunder (bio, vegan)**

Weingut Mohr, Lorch

Duft und Aromen von Citrus und grünen Früchten

Passt gut zu Salaten

0,1l

0,2l

#### **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

0,2l



# 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  
0,2l

### **2014er Spätburgunder** (bio, vegan)

„Aus dem großen Holz“  
Weingut Hamm, Oestrich-Winkel  
Fruchtiger Roter, samtige Vanillearomen  
0,1l  
0,2l

### **2015er Pinot Noir trocken**

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich  
Kräftige Farbe, üppiger Körper und langer Abgang  
Pflaumenaromen  
0,1l  
0,2l

## Weinschorle & Sekt

### **Weinschorle**

0,25l  
0,4l

### **Ohlig „Privat“**

0,1l  
0,75l



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Frühstück

### Süß klein

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

### Süß groß

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

groß

mit Sojajoghurt (vegan) 0,50 € Aufschlag

### Vegetarisch

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

### Vegan

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

### Käsig

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

### Herzhaft

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

mit Bacon

## Kinderfrühstück

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

1 Kinder-Cappuccino, kleiner Kakao  
oder Saftschorle inklusive

### Räuberteller

## Extras

1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot

Croissant

Butter oder Margarine

Süße Aufstriche extra

2 Scheiben Wurst, Schinken  
oder Käse

Gekochtes Wachholderhof-Ei

kleines Crunchy-Müsli mit Früchten

Orangensaft aus 3 Orangen  
frisch gepresst

FRÜHSTÜCK

BIS 14 UHR



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Rheingauer Klassiker

### **Handkäsesalat**

mit Äpfeln und Walnüssen, dazu Brot und Butter  
(vegetarisch)

### **geräucherte Wisperforelle**

2 Forellenfilets mit Salatbeilage, Brot,  
Butter und Meerrettich (bio)

## Sandwiches und Stullen

### **Sandwich oriental** (vegan)

mit Ofengemüse und  
Paprika-Tomaten-Creme

### **2 Käsestullen** (vegetarisch)

Vollkornbrot, Bio-Käse,  
Salat, fruchtiges Chutney

### **2 Schinkenstullen**

Vollkornbrot, roher Schinken,  
Salat, Tomatenrelish

## Für Kinder

### **Nudeln mit selbstgemachter Tomatensoße**

und Knabbergurke

### **Hot Dog á la Ginkgo**

Bio-Wiener im Brötchen  
mit Ketchup und Knabbergurke

## Salate

### **Roter Linsensalat**

Solo und vegan  
mit Ziegenfrischkäse  
mit 2 geräucherten Wisperforellenfilets  
und Meerrettich

### **Bunter Salatteller der Saison**

mit Vinaigrette  
mit Ziegenfrischkäse, selbstgemachtem  
Fruchtgelee und Walnüssen  
(vegetarisch)  
mit mediterranem Ofengemüse  
und Schafskäse  
mit 3 Bio-Hackbällchen  
und Tomatenrelish

### **Beilagensalat**

## Desserts

### **Zimtparfait mit fruchtiger Rotweinsöße**

### **Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine**

Trockene Kuchen  
Tartes  
Obstkuchen und American Cheesecake  
Torten

### **Portion Sahne**