



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

Früchtetee

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 (0,25 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 bio (0,33 l) _____

Lammsbräu Pils alkoholfrei bio (0,33 l) _____

Lammsbräu Radler bio (0,5 l) _____

Radler alkoholfrei bio (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/Rheingau

Quitte, weißer Pflirsich, Aprikose

0,1l _____

0,2l _____

2017er „Hammet“ (bio, vegan)

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel/Rheingau

Spritzig-frisch, typischer Riesling

0,1l _____

0,2l _____

Riesling feinherb

2017er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau

Mandarine, Steinobst, Pink Lady

0,1l _____

0,2l _____

2017er Riesling Classic

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich/Rheingau

Leichte Citrusnoten, feinfruchtige Säure

0,1l _____

0,2l _____

Riesling fruchtig-mild

2017er Kabinett

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich/Rheingau

Duft nach Akazienblüten,

Geschmack nach Honig und Feigen

0,1l _____

0,2l _____

Andere Rebsorten trocken

2017er Grauburgunder

aus Rheinhessen

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Duft nach Steinobst und Limone, langer Abgang

Guter Begleiter zu Gemüse und Wisperforelle

0,1l _____

0,2l _____

2017er Blanc de Blancs (bio, vegan)

aus Rheinhessen

Weingut Mohr, Lorch/Rheingau

Cuvée aus Faber- und Huxelrebe

Leichter Duft nach Muskatblüte und Zitrusfrüchten,

wenig Säure, ideal zu Salaten und Fisch

0,1l _____

0,2l _____

2017er Weißburgunder (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch/Rheingau

Duft und Aromen von Citrus und grünen Früchten

Passt gut zu Salaten, Pasta und Fisch

0,1l _____

0,2l _____

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Rot und Rosé

2017er Pinot Noir Rosé

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich/Rheingau
Waldbeeren und Himbeeren

0,1l _____

0,2l _____

2014er Spätburgunder trocken (bio, vegan)

„Aus dem großen Holz“

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel/Rheingau
Würziger Roter mit samtiger Vanillenote

0,1l _____

0,2l _____

2016er Pinot Noir Barrique

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau
Schwarzkirsche, Nelke, bunter Pfeffer

0,1l _____

0,2l _____

Weinschorle & Sekt

Weinschorle

0,25l _____

0,4l _____

Ohlig „Privat“ trocken

0,1l _____

0,75l _____

WEINE



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

Spundekäs' - Variationen _____

dazu Brot und Brezelchen

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

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

Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine

Trockene Kuchen _____

Tartes _____

Obstkuchen und American Cheesecake _____

Torten _____

Portion Sahne _____

BISTRO-KÜCHE

AB 12 UHR