



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Schön, dass Ihr da seid

Wir wollen, dass Ihr Euch in schönem Ambiente bei 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 Freilandeier 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

<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>doppelter Espresso</b>	3,30 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,40 €
<b>Kaffee Crema</b> auf Wunsch auch koffeinfrei	2,60 €
<b>Cappuccino</b>	3,20 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,80 €
<b>Latte Macchiato extra</b> mit doppeltem Espresso	4,90 €
<b>Milchkaffee klein</b>	3,40 €
<b>Milchkaffee groß</b>	4,00 €

## Milch und Kakao

<b>Kinder-Cappuccino</b> kleine geschäumte Milch	0,00 €
<b>Heiße Milch</b> mit Honig	2,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> klein	3,40 €
groß	4,00 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> klein	3,80 €
groß	4,40 €

Sojamilch statt Vollmilch 0,50 € Aufschlag

## Tee

<b>Grüner Tee</b>	3,20 €
<b>Ginkgo-Tee</b>	3,50 €
<b>Schwarzer Tee</b> Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung, English Breakfast, Earl Grey	3,50 €
<b>Früchte- und Kräutertees</b> (bio, fair trade)	3,00 €
<b>Balance</b> Kräuter mit Sternanis, Fenchel und Süßholz	
<b>Enjoy</b> Rooibostee mit Zimt und Vanille	
<b>Power</b> Kräutertee mit Ingwer, Zimt und schwarzem Pfeffer	
<b>Rooibos Caramel</b> sahnig-mild	
<b>Früchtetee</b> erfrischend, vollmundig	
<b>Chai Latte</b> indischer Gewürztee (fair trade) in geschäumter Milch	4,00 €
<b>Chai Chocolate</b> indischer Gewürztee (fair trade) in heißer Schokolade, Milchschaum	4,20 €
<b>Ingwer-Tee</b> (frisch)	3,80 €
<b>Minz-Tee</b> (frisch)	3,80 €

---

**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** (0,25 l) \_\_\_\_\_ **2,20 €**

spritzig, medium

**Taunusquelle groß** (0,75 l) \_\_\_\_\_ **5,50 €**

spritzig, medium

## Säfte und Schorlen

**Säfte von Rapps** (0,2 l) \_\_\_\_\_ **3,00 €**

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

**als Schorle**

klein (0,25 l) \_\_\_\_\_ **2,50 €**

groß (0,4 l) \_\_\_\_\_ **4,00 €**

## Kola und Limo

**Fritz Kola** (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

**Fritz Kola** zuckerfrei (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

**Fritz MischMasch** (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

**Fritz Limo** Orange (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

**Proviant-Limo** Rhabarber (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

## Selbstgemachte Limonade

**Zitrone-Minze** (0,4 l) \_\_\_\_\_ **4,80 €**

**Orange-Ingwer** (0,4 l) \_\_\_\_\_ **4,80 €**

## Bier

**Rheingauer Landbier** (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,20 €**

**Lammsbräu Pils** bio (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,50 €**

**Lammsbräu Pils** alkoholfrei bio (0,33 l) \_\_\_\_\_ **3,40 €**

**Lammsbräu Radler** bio (0,5 l) \_\_\_\_\_ **3,90 €**

**Radler** alkoholfrei (0,5 l) \_\_\_\_\_ **3,90 €**

**Engel Hefeweizen** (0,5 l) \_\_\_\_\_ **4,00 €**

**Erdinger Hefeweizen** alkoholfrei (0,5 l) \_\_\_\_\_ **4,00 €**

## Longdrinks

**Sekt** mit rotem Weinbergspfirsichlikör \_\_\_\_\_ **5,00 €**

**Aperol Spritz** \_\_\_\_\_ **6,50 €**

**Hugo** \_\_\_\_\_ **6,50 €**

## Spirituosen

**Weinhefebrand** (2cl) \_\_\_\_\_ **3,00 €**

**Roter Weinbergspfirsichlikör** (2cl) \_\_\_\_\_ **3,00 €**

---

**KALTE GETRÄNKE**



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Weißweine

### Riesling trocken

#### 2018er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau  
Quitte, weißer Pfirsich, Aprikose

0,1l \_\_\_\_\_ **2,80 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **4,60 €**

### Riesling feinherb

#### 2017er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau  
Mandarine, Steinobst, Pink Lady

0,1l \_\_\_\_\_ **2,80 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **4,60 €**

#### 2017er Riesling Classic

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich/Rheingau  
Leichte Citrusnoten, feinfruchtige Säure

0,1l \_\_\_\_\_ **3,00 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **5,00 €**

### Riesling fruchtig-mild

#### 2018er Kabinett restsüß

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau  
Exotische Aromen von Maracuja, Grapefruit  
und Banane

0,1l \_\_\_\_\_ **3,00 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **5,00 €**

### Andere Rebsorten trocken

#### 2018er Grauburgunder

aus Rheinhessen  
Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Raenthal  
Frucht nach Pfirsich und Aprikosen, leichte Mineralik  
Guter Begleiter zu Gemüse und Wisperforelle

0,1l \_\_\_\_\_ **2,80 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **4,60 €**

#### 2018er Blanc de Blancs (bio, vegan)

aus Rheinhessen  
Weingut Mohr, Lorch/Rheingau  
Cuvée aus Muskateller, Silvaner und Scheurebe  
Leichter Duft nach Holunder, Muskat und Birne,  
wenig Säure, ideal zu Salaten und Fisch

0,1l \_\_\_\_\_ **3,20 €**  
0,2l \_\_\_\_\_ **5,40 €**

---

**WEINE**



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Rot und Rosé

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

„Aus dem großen Holz“

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel/Rheingau

Würziger Roter mit samtiger Vanillenote

0,1l \_\_\_\_\_ **3,80 €**

0,2l \_\_\_\_\_ **6,50 €**

### 2017er Pinot Noir Barrique

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau

Cassis, Schwarzkirsche

0,1l \_\_\_\_\_ **4,20 €**

0,2l \_\_\_\_\_ **7,50 €**

## Weinschorle & Sekt

### Weinschorle

0,25l \_\_\_\_\_ **3,60 €**

0,4l \_\_\_\_\_ **5,00 €**

### Ohlig „Privat“ trocken

0,1l \_\_\_\_\_ **3,90 €**

0,75l \_\_\_\_\_ **25,00 €**

---

**WEINE**



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Frühstück

### Süß klein \_\_\_\_\_ 4,50 €

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

### Süß groß \_\_\_\_\_ 10,50 €

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 \_\_\_\_\_ 6,50 €

groß \_\_\_\_\_ 8,50 €

mit Sojajoghurt (vegan) 0,50 € Aufschlag

### Vegan \_\_\_\_\_ 12,50 €

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

### Vegetarisch \_\_\_\_\_ 12,90 €

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

### Käsig \_\_\_\_\_ 13,50 €

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

### Herzhaft \_\_\_\_\_ 14,50 €

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 \_\_\_\_\_ 6,50 €

mit Bacon \_\_\_\_\_ 8,50 €

### 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 \_\_\_\_\_ 1,80 €

Croissant \_\_\_\_\_ 2,50 €

Butter oder Margarine \_\_\_\_\_ 0,80 €

Süße Aufstriche extra \_\_\_\_\_ 2,00 €

Herzhafte Aufstriche extra \_\_\_\_\_ 2,50 €

2 Scheiben Wurst, Schinken  
oder Käse \_\_\_\_\_ 4,00 €

Gekochtes Wachholderhof-Ei \_\_\_\_\_ 1,80 €

kleines Crunchy-Müsli mit Früchten \_\_\_\_\_ 4,00 €

Orangensaft aus 3 Orangen  
frisch gepresst \_\_\_\_\_ 4,20 €

FRÜHSTÜCK

BIS 12 UHR



# GINKGO GARTEN

Café & Bistro

## Suppe und Quiche

siehe Tagesangebot

## Rheingauer Klassiker

**Spundekäs'** \_\_\_\_\_ **8,50 €**  
mit Brot und Brezelchen

**Handkäsesalat** \_\_\_\_\_ **9,50 €**  
mit Äpfeln und Walnüssen  
dazu Brot und Butter

**2 geräucherte Wisperforellenfilets** . **12,50 €**  
mit Salatbeilage, dazu Brot und Meerrettich

## Sandwiches und Stullen

**Hummus-Gurken-Sandwich** \_\_\_\_\_ **5,50 €**

**2 Käsestullen** (vegetarisch) \_\_\_\_\_ **8,00 €**  
Vollkornbrot, Bio-Käse auf Salat, fruchtiges Chutney

**2 Schinkenstullen** \_\_\_\_\_ **8,80 €**  
Vollkornbrot, roher Schinken auf Salat, Tomatenrelish

## Salate

**Anatolischer Bulgursalat** \_\_\_\_\_ **8,50 €**  
mit Minzjogurt, auf Wunsch auch vegan

**Bunter Salatteller**  
mit Vinaigrette \_\_\_\_\_ **8,00 €**  
mit Ziegenfrischkäse, selbstgemachtem  
Fruchtgelee und Walnüssen \_\_\_\_\_ **13,00 €**

**Beilagensalat** \_\_\_\_\_ **4,00 €**

## Für Kinder

**Nudeln mit Tomatensoße**  
und Knabbergurke \_\_\_\_\_ **5,50 €**

**Hot Dog á la Ginkgo** \_\_\_\_\_ **6,50 €**  
Bio-Wiener im Brötchen mit Ketchup und Knabbergurke

## Selbstgemachte Kuchen

Trockene Kuchen \_\_\_\_\_ **3,00 €**

Tartes und Obstkuchen \_\_\_\_\_ **3,80 €**

American Cheesecake \_\_\_\_\_ **4,20 €**

Torten \_\_\_\_\_ ab **4,20 €**

Portion Sahne \_\_\_\_\_ **0,80 €**

**BISTRO-KÜCHE**

**AB 12 UHR**