



GINKGO
GARTEN

Café & Bistro

Speisen & Getränke



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Schön, dass Ihr da seid

Wir wollen, dass Ihr Euch in schönem Ambiente bei liebevoll zubereiteten Leckereien wohlfühlt. Nehmt Euch eine Auszeit vom Alltag und genießt.

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

Wir setzen auf frische Zutaten, die nach dem Slow-Food-Prinzip von uns selbst verarbeitet werden. Konfitüre, Müsli, Dressings, Limonadensirup und vieles mehr werden mit Liebe in unserer eigenen Küche zubereitet. Was wir nicht selbst herstellen können, beziehen wir von regionalen Handwerksbetrieben unseres Vertrauens. Wir schätzen den persönlichen Kontakt.

Bio

Hackfleisch, Käse und Honig 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. Insgesamt gilt: 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 u.s.w. Fragt uns! Wir geben Euch gerne persönlich Auskunft.

Selbstverständlich bereiten wir Euren Cappuccino auf Wunsch laktosefrei oder vegan zu. Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit versorgen wir gegen Aufpreis mit glutenfreien Brötchen. Und in unserer Kuchentheke wartet ein leckerer Schokoladenkuchen darauf, von Euch vernascht zu werden.

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. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Kaffee

auf Wunsch auch koffeinfrei

Espresso _____ 2,90 €

Doppelter Espresso _____ 3,90 €

Espresso Macchiato _____ 3,20 €

Caffè Crema _____ 4,00 €

Affogato _____ 5,00 €

doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Caffè Americano _____ 4,00 €

Cappuccino _____ 4,00 €

Latte Macchiato _____ 4,90 €

Latte Macchiato extra _____ 5,90 €

mit doppeltem Espresso

Milchkaffee klein _____ 4,20 €

Milchkaffee groß _____ 5,00 €

Milch und Kakao

Kinder-Cappuccino _____ 2,00 €

kleine geschäumte Milch

Kinder-Schokolade _____ 3,00 €

Bio-Trinkschokolade klein _____ 4,50 €

Bio-Trinkschokolade groß _____ 5,50 €

mit Sahne 0,60 € Aufschlag

Milchalternative: Hafermilch von Oatly kein Aufschlag

Tee

Gepa Kräutertee (bio) _____ 3,50 €

Gepa Früchtetee (bio) _____ 3,50 €

Gepa Rooibos (bio) _____ 3,80 €

Grüntee (bio) _____ 4,20 €

Schwarze Tees (bio) _____ 4,20 €

Assam, Darjeeling, Ostfriesische Mischung, Earl Grey

Ginkgoblätter _____ 4,50 €

Chai Latte _____ 5,50 €

Ingwer-Zitrone (frisch) _____ 4,50 €

Minz-Zitrone (frisch) _____ 4,50 €

Honig 1,00 € Aufschlag

Zitrone 0,50 € Aufschlag

HEISSE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Eiskalt

Eiskaffee _____ **8,00 €**

mit 2 Kugeln Vanilleeis

Eisschokolade _____ **8,00 €**

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis

mit Sahne 0,50 € Aufschlag

Iced Caffè Latte _____ **4,90 €**

Iced Chai Latte _____ **5,50 €**

Wasser

Kiedricher Quellwasser gekühlt mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l) _____ **2,00 €**

groß (1,0 l) _____ **5,00 €**

Taunusquelle klein (0,25 l) _____ **3,20 €**

Spritzig oder medium

Taunusquelle groß (0,75 l) _____ **7,90 €**

Spritzig oder medium

Säfte und Schorlen

Säfte von Rapps (0,2 l) _____ **4,00 €**

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

Saft-Schorlen

klein (0,2 l) _____ **3,50 €**

groß (0,4 l) _____ **5,50 €**

Kola und Limo

Rhabarber-Limo (0,33 l) _____ **4,00 €**

Zitrone-Minze-Limo selbstgemacht (0,4 l) _____ **5,50 €**

Fritz Kola (0,33 l) _____ **4,00 €**

Fritz Kola zuckerfrei (0,33 l) _____ **4,00 €**

Bier

Lammsbräu Pils bio (0,33 l) _____ **4,50 €**

Lammsbräu Pils alkoholfrei bio (0,33 l) _____ **4,50 €**

Radler (0,5 l) _____ **5,50 €**

Radler alkoholfrei (0,5 l) _____ **5,50 €**

Engel Hefeweizen (0,5 l) _____ **5,50 €**

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei (0,5 l) _____ **5,50 €**

KALTE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Wein

Hauswein Riesling trocken oder feinherb

Piffchen (0,1 l) _____ **3,00 €**

Schoppen (0,2 l) _____ **5,50 €**

2024er Riesling Classic feinherb

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

0,2 l _____ **7,50 €**

2024er Grauburgunder trocken

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

0,2 l _____ **8,00 €**

2024er Spätburgunder Rosé trocken (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

0,2 l _____ **8,00 €**

Weinschorle

Weinschorle trocken oder feinherb (0,2 l) _____ **4,20 €**

Sekt

Ohlig „extra“ trocken

0,1 l _____ **4,50 €**

0,75 l _____ **27,00 €**

Longdrinks

Aperol Spritz (0,2 l) _____ **8,50 €**

Hugo (0,2 l) _____ **8,50 €**

Limoncello Spritz (0,2 l) _____ **8,50 €**

WEINE - SEKT - LONGDRINKS



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Frühstück bis 12 Uhr (last order)

Kernig

Selbstgemachtes Granola mit Nüssen,
Naturjoghurt und Obstsalat

klein _____ **8,00 €**
groß _____ **11,00 €**

Sojajoghurt 0,50 € Aufschlag

Joghurt natur mit gemischt. Obst und Saaten _ **8,50 €**

Süß klein _____ **4,90 €**

Butter-Croissant, Baguette, Butter, 1 süßer Aufstrich
nach Wahl (selbstgemachte Konfitüre, Honig
oder Nuss-Nougat-Creme)

Süß groß _____ **13,90 €**

Selbstgemachte Konfitüre, Honig aus Eltville,
Frischkäse, Nuss-Nougat-Creme, Obst, dazu Croissant,
1 Brötchen, Baguette und Butter

Vegan _____ **16,00 €**

Hummus, orientalische Tomaten-Paprika-Creme,
selbstgemachte Konfitüre, Avocado-Creme, Alsan-Margarine,
kleines Crunchy-Müsli, Obst, Grünzeug, Brotkorb

Käsig klein _____ **8,50 €**

Bio-Frischkäse, 2 Scheiben Käse, Salat-Bouquet, Butter,
1 Brötchen, 1 Scheibe Brot

Käsig groß _____ **16,00 €**

Bio-Rohmilchkäse vom Hof Zorn, Frischkäse, Chutney,
selbstgemachtes Birnengelee, Butter, Obst, Grünzeug,
Brotkorb

Glutenfreie Brötchen 1,50 € Aufpreis/Stück
Umbestellung pauschal 1,50 € Aufschlag

Herzhaft klein _____ **9,80 €**

2 Scheiben Schinkenspreck, Wurst, 1 Scheibe Käse,
Salat-Bouquet, Butter, 1 Brötchen, 1 Scheibe Brot

Herzhaft groß _____ **17,50 €**

Bio-Rohmilchkäse vom Hof Zorn, Kräuterfrischkäse,
Wurst und Schinken von der Metzgerei Bayer,
Butter, Senf, Obst, Grünzeug, Brotkorb

Eierspeisen

2 Spiegeleier vom Wacholderhof _____ **10,50 €**

Brot von Dries, Butter und Salatbeilage

3 Rühreier vom Wacholderhof _____ **12,00 €**

Brot von Dries, Butter und Salatbeilage

mit 2 Scheiben Bacon 2,00 € Aufschlag

Extras

1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot _____ **2,20 €**

Croissant _____ **2,50 €**

Butter 20g _____ **1,50 €**

vegane Margarine _____ **1,00 €**

Gekochtes Wacholderhof-Ei _____ **2,00 €**

2 Rühr- oder Spiegeleier _____ **5,00 €**

2 Scheiben Bacon _____ **2,80 €**

Nuss-Nougat-Creme oder Konfitüre oder Honig _____ **3,50 €**

kleines Crunchy-Müsli mit Früchten _____ **4,90 €**

Selbstgebackene Kuchen

Unsere aktuelle Auswahl findet Ihr in der Vitrine

Portion Sahne _____ **1,80 €**

FRÜHSTÜCK - KUCHEN



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Unsere Bezugsquellen in der Region

Demeter-Hof Zorn, Heidenrod-Zorn
Bester Bio-Käse und manchmal Rinderhack

Die Wacholderhof-Hühner, Eltville
Eier von glücklichen Hühnern

Honig aus Eltville
Honig, so lecker ...

Knorzelstube Manufaktur, Geisenheim
Delikate Chutneys und mehr

Metzgerei Bayer, Niederwallmenach
Wurstwaren mit Herkunftsgarantie

Bäckerei Dries, Rüdesheim
Brot

Eiscafé Venezia, Eltville
Original italienisches Speiseeis von Gelato One UG

Obstgut auf der Heide, Rüdesheim
Saisonales Obst und Gemüse

... und anderswo

Fitz Kola, Hamburg
Softdrinks

Gepa - The Fair Trade Company, Kronberg
Tee, Schokolade, Rohrzucker, Schoko-Aufstriche

X-press Caffé, Wiesbaden
Espresso-Bohnen aus italienischer Röstung

PARTNER