



Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Sommerempfehlungen

Summer recommendations

Eiskaffee

7,00

Rheinischer Vermouth - Zitrus und Kräuter Vermouth mit Tonic und Minze
Detlev Ueter, Bad Ems

9,50

Gin Wild Berry

8,50

2022 Spätburgunder Rosé, Spätlese (0,2 / 0,75)
trocken, Weingut Königshof, Bopparder Hamm

8,50 / 32,00

* Jahrgangswechsel behalten wir uns vor.

Iced Coffee

Rheinischer Vermouth - Citrus and herbal Vermouth with tonic and mint
Detlev Ueter, Bad Ems

Gin Wild Berry

2022 Pinot Noir Rosé, late harvest (0,2 / 0,75)
dry, Weingut Königshof, Bopparder Hamm

Leckereien

12 - 22.30 Uhr

Wurstsalat mit Emmentaler Käse
rote Zwiebeln, Ei, Paprika und Baguette

10,50



Knabbereien
Goudawürfel, Baguette und Jordan Oliven

9,50

„Die Region zum Probieren“
mit Hunsrücker Pfefferbeißer, Rinderschinken, Eifler Ziegenkäse, Terrine, Baguette und Butter

16,90



Französische und regionale Käse-Auswahl
mit Trauben, Früchtebrot und Feigensenf

17,90



Spundekäse
mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Baguette

4,90

Geräucherter Lachs
mit Schnittlauch-Schmand und Kartoffelrösti

15,90

Für zusätzliches Baguette und Butter berechnen wir

3,00

Treats

12 p.m. - 10.30 p.m.

Cold cuts salad with Emmental cheese
with red onions, egg, paprika and baguette

Nibbles

Gouda cubes, baguette and Jordan olives

"Taste the Middle Rhine"

with regional pepper salami, regional ham of beef, regional goat cheese, terrine, baguette and butter

French and regional cheese selection

with grapes, fruit bread and fig mustard

Spund cheese

with red onions, chives and baguette

Smoked salmon

with chive sour cream and potato rösti

for additional baguette and butter

Warme Mahlzeiten

12 - 14 / 18 - 21 Uhr

Hummercremesuppe
mit Kokos, Linsen und Schrimps

14,90

Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

18,80



Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing
zur Wahl mit Eifler Ziegenfrischkäse und Walnüssen
oder mit Hähnchenbruststreifen in Currymarinade und Walnüssen
oder mit Streifen vom geräucherten Lachs und Walnüssen

18,80

„Feines Ragout“ vom Hunsrücker Galloway Rind
mit Madeira und Wurzelgemüse dazu Strozzapreti
oder vegetarisch

20,90



Strozzapreti mit Pesto von getrockneten Tomaten
gehobelter Ziegenhartkäse und Cashewkernen

18,90

„Bolognese“ vom Hunsrücker Galloway Rind
mit Parmesan und Strozzapreti

17,00

Unsere Steaks zur Wahl
alle Steaks mit saisonalem Gemüse und Beilage zur Wahl*

Paderborner Landhähnchenbrust

27,90

Bauernsteak mit Bopparder Senf

23,90

Rumpsteak (250g) mit Cafe de paris Butter (wird medium serviert)

35,00

Schnitzel Wiener Art

mit saisonalem Gemüse und Beilage zur Wahl*

24,50

Lachsfilet auf der Haut gebraten

mit Tomaten-Buttersauce, gegrillter grüner Spargel und Zitronen-Kräuterreis

29,50

*Beilage: Rosmarinkartoffeln

Hot meals

12 p.m. - 2 p.m. / 6 - 9 p.m.

Lobster cream soup
with coconut, lentils and shrimps

Slices of roast beef
with tartar-sauce and roasted potatoes

Colorful seasonal salad with lime dressing
As option with regional fresh goat cheese and walnuts
or with strips of turkey breast and walnuts
or with stripes of smoked salmon and walnuts

„Fine ragout“ from regional galloway beef
with Madeira and root vegetables with Strozzapreti
or as vegetarian dish

Strozzapreti with dried tomato pesto
grated Goat hard cheese and cashew nuts

„Bolognese“ from Hunsrück Galloway beef
with parmesan and strozzapreti

Our steaks to choose from
all steaks with seasonal vegetables and side dish of your choice

Paderborn country chicken breast

Farmer's steak with Boppard mustard

Rump steak (250g) with cafe de paris butter (is served medium)

Schnitzel Wiener Art

with seasonal vegetables and side dish of your choice

Fillet of salmon roasted on the skin

with tomato-butter sauce, grilled green asparagus and lemon-herb rice

* Side dish: rosemary potatoes





Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Weißweine aus dem Ausschank

^{*102} 2023 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	7,40
Riesling Hochgewächs, trocken	0,75	27,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
^{*100} 2023 Bopparder Hamm Mandelstein	0,2	7,40
Riesling Alte Reben, lieblich,	0,75	27,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
^{*101} 2020 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	7,40
Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Königshof, Boppard	0,75	27,00
^{*105} 2023 Oberweseler St. Martinsberg	0,2	7,40
Spätburgunder, Blanc de Noir, QbA, feinherb	0,75	27,00
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel		
^{*111} 2022 Bacharacher Weissburgunder	0,2	9,20
QbA, trocken VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach	0,75	33,00
^{*149} 2023 Grauburgunder ^{*Biowein*}	0,2	9,20
trocken, VDP Weingut Prinz Salm, Wallhausen	0,75	33,00
^{*107} 2023 Oberweseler St. Martinsberg	0,2	9,80
Sauvignon Blanc, QbA, trocken, Weingut G. Lambrich, Oberwesel	0,75	37,50
^{*120} 2015 Müller-Thurgau M-TH!	0,2	9,20
trocken, Weingut Achenbach, Wonsheim	0,75	32,00
^{*119} 2023 Chardonnay ^{*Biowein*}	0,2	9,40
trocken, Weingut M. Schädler - Steffen Mugler, Maikammer	0,75	28,00

Rotweine aus dem Ausschank

^{*103} 2023 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	8,30
Spätburgunder, Rosé, Auslese halbtrocken	0,75	30,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
^{*121} 2021 Bacharacher Wolfshöhle	0,2	7,95
Dornfelder QbA trocken, Weingut B. Praß, Bacharach-Steeg	0,75	29,00
^{*118} 2018 Bacharacher Spätburgunder, QbA, trocken	0,2	9,50
VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach	0,75	35,00
^{*122} 2023 Merlot, trocken	0,2	10,20
Freinsheim, Weingut Kirchner, Pfalz	0,75	36,00

Alkoholfreie Getränke

Gourmet Mineralwasser Medium / Still	0,25	3,20
	0,75	7,90
Coca Cola / Cola Zero ^{1,3} / Fanta ^{1,2}	0,2	3,70
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,70
Tonic Water / Ginger Ale	0,2	3,70
Apfelsaft / Orangensaft	0,2	3,20
Apfelschorle	0,33	4,50
Rhabarberschorle	0,33	4,90

Sekt

2018 Riesling Winzersekt, Brut [*]	0,1	9,50
Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt		
Weingut J. Ratzenberger, Bacharach		
„Bellevue“ Jahrgangssekt, trocken	0,75	34,00

^{*} Enthält Sulfite
Jahrgangswechsel behalten wir uns vor.

^{*2} enthält Alkohol

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,3	4,20
	0,4	5,40
Früh Kölsch	0,33	4,20
Bitburger herb alkoholfrei / Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33	4,20
Benediktiner Weizenbier	0,5	5,80
trüb / dunkel / alkoholfrei		
Benediktiner Helles	0,5	5,80

Limos & Cold Brews

Apfel-Holunder-Limonade <i>hausgemacht</i>	5,50
Basilikum-Gurken-Limonade <i>hausgemacht</i>	5,50
Kaffee-Tonic-Coldbrew <i>nicht gezuckert</i>	5,50
Früchtetee-Minze-Coldbrew <i>nicht gezuckert</i>	5,00

Kaffee & Tee

Große Tasse Filterkaffee / Idee entkoffeiniert	3,90
Glas Tee	3,50
(Tee-Sorten: Englisch Breakfast, Assam Bari, Darjeeling Summer, Earl Grey, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Green Dragon)	
Tasse Schokolade	3,50
Latte Macchiato	4,50
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,80
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	3,90

Kuchen

Cake

Stück Kuchen	4,90	Slice of cake
mit Sahne + 0,60		with whipped cream + 0,60
Stück Torte	5,50	Slice of tart
mit Sahne + 0,60		with whipped cream + 0,60

Eis

Gemischtes Eis	5,50
3 Kugeln (mit Sahne + 0,60)	
Pinocchio	6,50
Erdbeereis, Vanilleeis und Schokoeis	
mit Erdbeersauce, Waffelhörnchen & Smarties	
Eisschokolade	7,00
Erdbeer-Joghurt-Shake	7,00
Snickers Iced Coffee - <i>hausgemacht</i>	8,40
Kaffee - Milch - Erdnuss - Schoko - Eiswürfel	
Erdbeergenuss	9,60
Joghurteis, Vanilleeis, Erdbeeren, Erdbeerpüree,	
Sahne & Waffel	
Rieslingbecher	9,90
Walnusseis & Kaffeeeis, Weintrauben in Rieslinglikör ^{*2} mit Sahne, Karamelsauce,	
Waffel & Walnüsse	
Ganze Schokolade	9,90
Schokoladeneis, Salzkaramell-Eis, Schokobiskuit, Kaffeeelikör ^{*2} , Kirschkompott, Sahne & Schokoladensauce	

