

Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Sommerempfehlungen

Summer recommendations

| | | |
|---|--------------|--|
| Apfel-Holunder-Limonade (0,4) - hausgemacht Naturtrüber Apfelsaft, Holundersirup, frische Minze und Limette | 4,90 | Apple-elderberry-lemonade (0,4) - homemade Naturally cloudy apple juice, elderberry syrup, fresh mint and lime |
| Lillet-Berry (0,15) Lillet Blanc - Aromen von kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten & Schweppes Russian Wild Berry. Erfrischend, fruchtig und beerig im Geschmack. | 6,90 | Lillet-Berry (0,15) Lillet Blanc - aromas of candied oranges, honey, pine resin and exotic fruits & Schweppes Russian Wild Berry. Refreshing, fruity and the taste of berries. |
| Iced Coffee „Peanut-Choc“ - hausgemacht Kaffee - Milch - Erdnuss - Schoko - Eiswürfel | 6,50 | Iced Coffee "Peanut-Choc" - homemade Coffee - Milk - Peanut - Chocolate - Icecube |
| 2020 Loreley, Spätburgunder Rosé (0,2 / 0,75) trocken, Weingut Phillipsmühle, St. Goar (in der Umstellung zum ökologischen Weinbau) | 8,20 / 32,00 | 2020 Loreley, Spätburgunder Rosé (0,2 / 0,75) dry, Winery Phillipsmühle, St. Goar (in conversion to organic viticulture) |

* Jahrgangswechsel behalten wir uns vor.

Leckereien

12 - 22.30 Uhr



Treats

12 p.m. - 10.30 p.m.

| | | |
|--|-------|--|
| Wurstsalat mit Emmentaler Käse rote Zwiebeln, Ei, Paprika und Baguette | 8,90 | Cold cuts salad with red onions, egg, paprika and baguette |
| ✓ Knabbereien zum Wein „Bellevue“ Nussmischung, Parmesan von Parmigiano Reggiano (24 Monate gereift) und Jordan Oliven | 9,00 | Nibbles with the wine „Bellevue nut mixture“, Parmesan cheese from Parmigiano Reggiano (aged 24 months) and Jordan olives |
| „Die Region zum Probieren“ mit Hunsrücker Pfefferbeißer, Rinderschinken, Eifler Ziegenkäse, Terrine, Baguette und Butter | 13,90 | "Taste the Middle Rhine" with regional pepper salami, regional ham of beef, regional goat cheese, terrine, baguette and butter |
| ✓ Französische und regionale Käse-Auswahl mit Trauben, Fruchtbrot und Feigensenf | 13,00 | French and regional cheese selection with grapes, fruit bread and fig mustard |
| ✓ Spundekäse mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Baguette | 3,50 | Spund cheese with red onions, chives and baguette |
| Tranche vom hausgebeizten Lachs mit Buttermilch-Kräutersud und Gurken-Dillsalat | 12,50 | Tranche of gravlax with buttermilk herb stock and cucumber dill salad |
| Für zusätzliches Baguette und Butter berechnen wir | 2,50 | for additional baguette and butter |

Warme Mahlzeiten

12 - 14 / 18 - 21 Uhr



Hot meals

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

| | | |
|---|------------------------|---|
| Graupeneintopf mit Rinderschinken, Mettwurst und Gemüse | 11,90 | Barley stew with beef ham, Mettwurst and vegetables |
| „Feines Ragout“ vom Hunsrücker Highland Cattle Rind mit Madeira und Wurzelgemüse dazu Tagliatelle <i>oder vegetarisch</i> | 16,90 | „Fine ragout“ from regional highland cattle beef with Madeira and root vegetables with Tagliatelle <i>or as vegetarian dish</i> |
| ✓ Tagliatelle mit Pesto von getrockneten Tomaten mit gehobeltem Ziegenhartkäse und Cashewkernen | 14,50 | Tagliatelle with dried tomato pesto grated Goat hard cheese and cashew nuts |
| Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln | 15,90 | Slices of roast beef with tartar-sauce and roasted potatoes |
| ✓ Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing zur Wahl mit Eifler Ziegenfrischkäse und Walnüssen oder mit Hähnchenbruststreifen in Currymarinade und Walnüssen oder mit Streifen vom gebeizten Lachs und Walnüssen | 15,90 | 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 gravlax and walnuts |
| Bauernsteak vom Eifler Schwein mit Bopparder Senf, gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln | 18,50 | Farmer's steak of regional pork with mustard from Boppard and baked onions served with bacon-beans and rosemary potatoes |
| Schnitzel Wiener Art mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln | 18,90 | Schnitzel Wiener Art with bacon-beans and rosemary potatoes |
| Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Curry-Zitronengrassauce auf asiatischem Gemüsereis | 24,90 | Fillet of salmon roasted on the skin with lemon-coriander sauce on asian vegetable rice |
| Tagessuppe | 7,90 | Soup of the day |
| Tagesgericht | Tagespreis/daily price | Dish of the day |



Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Weißweine aus dem Ausschank

| | | |
|---|------|-------|
| *102 2020 Bopparder Hamm Feuerlay | 0,2 | 6,80 |
| Riesling Hochgewächs, trocken | 0,75 | 26,00 |
| Weingut August & Thomas Perll, Boppard | | |
| *100 2020 Bopparder Hamm Mandelstein | 0,2 | 6,80 |
| Riesling Alte Reben, lieblich, | 0,75 | 26,00 |
| Weingut August & Thomas Perll, Boppard | | |
| *101 2018 Bopparder Hamm Feuerlay | 0,2 | 6,80 |
| Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Königshof, Boppard | 0,75 | 26,00 |
| *105 2020 Oberweseler St. Martinsberg | 0,2 | 6,90 |
| Spätburgunder, Blanc de Noir, QbA, feinherb | 0,75 | 26,00 |
| Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel | | |
| *111 2019 Bacharacher Weissburgunder | 0,2 | 8,40 |
| QbA, trocken VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach | 0,75 | 32,00 |
| *149 2020 Grauburgunder *Biowein* | 0,2 | 8,20 |
| trocken, VDP Weingut Prinz Salm, Wallhausen | 0,75 | 31,00 |
| *107 2020 Oberweseler St. Martinsberg | 0,2 | 9,20 |
| Sauvignon Blanc, QbA, trocken, Weingut G. Lambrich, Oberwesel | 0,75 | 36,00 |
| *120 2015 Müller-Thurgau M-TH! | 0,2 | 8,40 |
| trocken, Weingut Achenbach, Wonsheim | 0,75 | 26,00 |
| *119 2020 Chardonnay *Biowein* | 0,2 | 8,80 |
| trocken, Weingut M. Schädler - Steffen Mugler, Maikammer | 0,75 | 27,00 |
| *113 Weinschorle, trocken oder lieblich | 0,2 | 3,90 |

Rotweine aus dem Ausschank

| | | |
|--|------|-------|
| *103 2020 Bopparder Hamm Feuerlay | 0,2 | 7,80 |
| Spätburgunder, Rosé, Auslese halbtrocken | 0,75 | 29,00 |
| Weingut August & Thomas Perll, Boppard | | |
| *115 2020 Schwarzriesling | 0,2 | 6,80 |
| QbA, halbtrocken, Weingut Anselmann, Edesheim | 0,75 | 26,00 |
| *121 2019 Bacharacher Wolfshöhle | 0,2 | 7,40 |
| Dornfelder QbA trocken, Weingut B. Praß, Bacharach-Steeg | 0,75 | 28,00 |
| *118 2015 Bacharacher Spätburgunder, QbA, trocken | 0,2 | 8,90 |
| VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach | 0,75 | 32,00 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|------|------|
| Gourmet Mineralwasser Medium / Still | 0,25 | 2,90 |
| | 0,75 | 6,90 |
| Coca Cola / Cola Zero^{1,3} / Fanta^{1,2} | 0,2 | 3,20 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 | 3,20 |
| Tonic Water / Ginger Ale | 0,2 | 3,20 |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,2 | 3,00 |
| Apfelschorle | 0,33 | 3,90 |
| Rhabarberschorle | 0,33 | 4,30 |

* Enthält Sulfite
Jahrgangswchsel behalten wir uns vor.

² enthält Alkohol

Bier

| | | |
|---|------|------|
| Bitburger Pils vom Fass | 0,25 | 3,20 |
| | 0,4 | 4,80 |
| Früh Kölsch | 0,33 | 3,90 |
| Bitburger alkoholfrei / Radler alkoholfrei | 0,33 | 3,90 |
| Erdinger Weizenbier | 0,5 | 5,50 |
| trüb / dunkel / alkoholfrei | | |

Sekt

| | | |
|---|------|-------|
| 2016 Riesling Winzersekt, Brut* | 0,1 | 8,90 |
| Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt | 0,75 | 42,50 |
| Weingut J. Ratzenberger, Bacharach | | |

Kuchen

Cake

| | | |
|---------------------|------|---------------------------|
| Stück Kuchen | 3,30 | Slice of cake |
| mit Sahne + 0,50 | | with whipped cream + 0,50 |
| Stück Torte | 3,90 | Slice of tart |
| mit Sahne + 0,50 | | with whipped cream + 0,50 |

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 | 3,80 |
| Espresso | 2,90 |
| Doppelter Espresso | 5,50 |
| Cappuccino | 3,00 |
| Milchkaffee | 3,00 |

Eis

| | |
|---|------|
| Gemischtes Eis | 4,80 |
| 3 Kugeln (mit Sahne + 0,50) | |
| Pinocchio | 5,50 |
| Erdbeereis, Vanilleeis und Schokoeis mit Erdbeersauce, Waffelhörnchen & Smarties | |
| Eisschokolade | 4,90 |
| Erdbeer-Joghurt-Shake | 4,90 |
| Eiskaffee | 4,90 |
| Erdbeergenuss | 7,90 |
| Joghurteis, Vanilleeis, Erdbeeren, Erdbeerpüree, Sahne & Waffel | |
| Rieslingbecher | 8,90 |
| Walnusseis & Cappuccinoeis Weintrauben, in Rieslinglikör ² mit Sahne, Karamelsauce, Waffel & Walnüsse | |
| Ganze Schokolade | 8,90 |
| Schokoladeneis, Haselnusseis, Schokobiskuit, Kaffeelikör ² , Kirschkompott, Sahne & Schokoladensauce | |