

Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Sommerempfehlungen

Summer recommendations

Apfel-Holunder-Limonade (0,4) Naturtrüber Apfelsaft, Holundersirup, frische Minze und Limette	4,90	Apple-elderberry-lemonade (0,4) 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.	5,90	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“ Kaffee - Milch - Erdnuss - Schoko - Eiswürfel	6,50	Iced Coffee "Peanut-Choc" Coffee - Milk - Peanut - Chocolate - Icecube
2017 Bopparder Hamm Fässerlay* (0,2 / 0,75) Blanc de Noir Spätburgunder trocken, Weingut Königshof, Boppard	6,80 / 25,00	2017 Bopparder Hamm Fässerlay* (0,2 / 0,75) Blanc de Noir Spätburgunder trocken, Weingut Königshof, Boppard

* Entält Sulfite. Jahrgangswchsel behalten wir uns vor.

Leckereien

12 - 22.30 Uhr



Treats

12 p.m. - 10.30 p.m.

Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei, Paprika und Baguette	7,90	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	8,50	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	12,90	"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	11,90	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
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	10,90	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>	15,90	„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	11,90	Tagliatelle with dried tomato pesto grated Goat hard cheese and cashew nuts
Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	13,90	Slices of roast beef with tartar-sauce and roasted potatoes
Rillette von der Mühltaforelle mit Buttermilch-Kräutersud und Gurken-Dillsalat	12,50	Rillette from regional trout with buttermilk herb stock and cucumber dill salad
✓ Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing Eifler Ziegenfrischkäse und Walnüssen	14,90	Colorful seasonal salad with lime dressing regional fresh goat cheese and walnuts
Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing mit Hähnchenbruststreifen in Currymarinade und Walnüssen	14,90	Colorful seasonal salad with lime dressing with strips of turkey breast and walnuts
Bauernsteak vom Eifler Schwein mit Bopparder Senf, gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	16,90	Farmer's steak of regional pork with mustard from Boppard and baked onions served with bacon-beans and rosemary potatoes
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitrone-Koriandersauce auf asiatischem Gemüsereis	22,50	Fillet of salmon roasted on the skin with lemon-coriander sauce on asian vegetable rice
Tagessuppe	6,50	Soup of the day
Tagesgericht	Tagespreis/daily price	Dish of the day



Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Weißweine aus dem Ausschank

*102 2019 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	6,20
Riesling Hochgewächs, trocken	0,75	21,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
*100 2019 Bopparder Hamm Mandelstein	0,2	6,20
Riesling Alte Reben, lieblich,	0,75	21,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
*101 2016 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	6,40
Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Königshof, Boppard	0,75	21,00
*105 2019 Oberweseler St. Martinsberg	0,2	6,40
Spätburgunder, Blanc de Noir, QbA, feinherb	0,75	21,00
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel		
*111 2018 Bacharacher Weissburgunder	0,2	6,80
QbA, trocken VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach	0,75	25,00
*149 2019 Grauburgunder	0,2	7,40
trocken, VDP Winzer, Prinz Salm, Wallhausen	0,75	27,00
*107 2019 Oberweseler	0,2	7,90
Sauvignon Blanc, QbA, trocken, Weingut G. Lambrich, Oberwesel	0,75	29,00
*109 2018 Bastian Steillage	0,2	7,90
Riesling, QbA, trocken, VDP Winzer F. Bastian, Bacharach	0,75	29,00
*113 Weinschorle, trocken oder lieblich	0,2	3,90

Rotweine aus dem Ausschank

*103 2019 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	6,50
Spätburgunder, Rosé, Auslese halbtrocken	0,75	22,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
*115 2018 Schwarzriesling	0,2	5,40
QbA, halbtrocken, Weingut Anselmann, Edesheim	0,75	21,00
*121 2019 Bacharacher Wolfshöhle	0,2	6,80
Dornfelder QbA trocken, Weingut B. Praß, Bacharach-Steeg	0,75	23,00
*118 2014 Bacharacher Spätburgunder, QbA, trocken	0,2	7,40
VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach	0,75	26,00

* Entält Sulfite
Jahrgangswchsel behalten wir uns vor.

² enthält Alkohol



Kuchen — Cake

Stück Kuchen	3,00	Slice of cake
mit Sahne + 0,40		with whipped cream + 0,40
Stück Torte	3,60	Slice of tart
mit Sahne + 0,40		with whipped cream + 0,40

Kaffee & Tee

Große Tasse Filterkaffee / Idee entkoffeiniert	3,90
Tasse Tee	3,00
(Tee-Sorten: Englisch Breakfast, Assam Bari, Darjeeling Summer, Earl Grey, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Green Dragon)	
Tasse Schokolade	3,00
Latte Macchiato	3,50
Espresso	2,80
Cappuccino	2,90

Alkoholfreie Getränke

Gourmet Mineralwasser Medium / Still	0,25	2,60
	0,75	6,50
Coca Cola / Cola Zero^{1,3} / Fanta^{1,2}	0,2	2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2	2,90
Tonic Water / Ginger Ale	0,2	2,90
Apfelsaft / Orangensaft	0,2	2,50
Apfelschorle	0,33	3,50
Rhabarberschorle	0,33	3,90

Eis

Gemischtes Eis	4,50
3 Kugeln (mit Sahne + 0,40)	
Pinocchio	4,50
Erdbeereis, Vanilleeis und Schokoeis mit Erdbeersauce, Waffelhörnchen & Smarties	
Eisschokolade	4,60
Erdbeer-Joghurt-Shake	4,60
Eiskaffee	4,60
Erdbeergenuss	6,90
Joghurteis, Kokoseis, Erdbeeren, Erdbeerpüree, Sahne & Waffel	
Rieslingbecher	8,50
Walnusseis & Cappuccinoeis Weintrauben, in Rieslinglikör ² mit Sahne, Karamelsauce, Waffel & Walnüsse	
Ganze Schokolade	8,50
Schokoladeneis, Praline-Haselnusseis, Schokobiskuit, Kaffeelikör ² , Kirschkompott, Sahne & Schokoladensauce	