



Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Sommerempfehlungen

Summer recommendations

Limoncello-Spritz 0,0% *(alkoholfrei)*

6,90

Rheinischer Vermouth - *Zitrus und Kräuter Vermouth mit Tonic und Minze*

9,50

Detlev Ueter, Bad Ems

Aperol Spritz * Hugo * Gin Wild Berry * Lillet Wild Berry

8,90

2024 Bio-Riesling, alkoholfrei (0,2 / 0,75)

9,80 / 33,00

Weingut Philips-Mühle, St. Goar

* Jahrgangswechsel behalten wir uns vor.

Limoncello-Spritz 0,0% *(zero alcohol)*

Rheinischer Vermouth - *Citrus and herbal Vermouth with tonic and mint*

Detlev Ueter, Bad Ems

Aperol Spritz * Hugo * Gin Wild Berry * Lillet Wild Berry

2024 Organic Riesling, alcohol free (0,2 / 0,75)

Weingut Philips-Mühle, St. Goar

Leckereien

12 - 22.30 Uhr

Wurstsalat mit Emmentaler Käse

10,50

rote Zwiebeln, Ei, Paprika und Baguette



Knabbereien

9,50

Goudawürfel, Baguette und Jordan Oliven

„Die Region zum Probieren“

16,90

mit Hunsrücker Pfefferbeißer, Rinderschinken, Eifler Ziegenkäse, Terrine, Baguette und Butter



Französische und regionale Käse-Auswahl

17,90

mit Trauben, Fruchtbrot und Feigensenf



Spundekäse

4,90

mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Baguette

Geräucherter Lachs

15,90

mit Schnittlauch-Schmand und Kartoffelrösti

Für zusätzliches Baguette und Butter berechnen wir

1,50

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

15,00

mit Kokos, Linsen und Schrimps

Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef

18,80

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln



Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing

18,80

zur Wahl mit Eifler Ziegenfrischkäse und Walnüssen

oder mit Putenstreifen in Currymarinade und Walnüssen

oder mit Streifen vom geräucherten Lachs und Walnüssen

„Feines Ragout“ vom Hunsrücker Galloway Rind

20,90

mit Madeira und Wurzelgemüse dazu Strozzapreti

oder vegetarisch



Strozzapreti mit Pesto von getrockneten Tomaten

18,90

gehobelter Ziegenhartkäse und Cashewkernen

„Bolognese“ vom Hunsrücker Galloway Rind

17,50

mit Parmesan und Strozzapreti

Unsere Steaks zur Wahl

alle Steaks mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Putensteak mit Curry mariniert

27,90

Bauernsteak mit Bopparder Senf

23,90

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

35,00

Schnitzel Wiener Art

24,50

mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet auf der Haut gebraten

32,00

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

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 rosemary potatoes

Turkey steak marinated in curry

Farmer's steak with Boppard mustard

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

Schnitzel Wiener Art (vienna style)

with seasonal vegetables and rosemary potatoes

Fillet of salmon roasted on the skin

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





Le Jardin

GARTENRESTAURANT

Weißweine aus dem Ausschank

*102 2024 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	7,40
Riesling Hochgewächs, trocken	0,75	27,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
*100 2024 Bopparder Hamm Mandelstein	0,2	7,40
Riesling Alte Reben, lieblich,	0,75	27,00
Weingut August & Thomas Perll, Boppard		
*101 2022 Bopparder Hamm Feuerlay	0,2	7,40
Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Königshof, Boppard	0,75	27,00
*105 2025 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 2024 Grauburgunder *Biowein*	0,2	9,20
trocken, VDP Weingut Prinz Salm, Wallhausen	0,75	33,00
*107 2025 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 2024 Chardonnay	0,2	14,00
trocken, Weingut von Winning, Deidesheim	0,75	48,00

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		
*103 2024 Loreley	0,2	8,70
Spätburgunder, Rosé, trocken	0,75	35,00
Weingut Philippsmühle, St. Goar		
*118 2019 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
*121 2023 Binger Schelmenstück	0,2	7,95
Dornfelder QbA trocken, Weingut Weiler-Fendel, Oberwesel	0,75	29,00

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

2019 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 / 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	
Eiskaffee / 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 & Kaffeeis, Weintrauben in Rieslinglikör ² mit Sahne, Karamelsauce,	
Waffel & Walnüsse	
Ganze Schokolade	9,90
Schokoladeneis, Salzkaramell-Eis, Schokobiskuit, Kaffeeликör ² , Kirschkompott, Sahne & Schokoladensauce	

