

GHOTEL restaurant & bar

Würzburg



Als Aperitif empfehlen wir...

„Franken-Cuvée extra dry“

Sektkellerei J. Oppmann

As an appetizer we recommend...

„sparkling wine extra dry“

J. Oppmann

€ 3,90

Allergien? Allergies?

Liebe Gäste,

sind Sie von Allergien bzw.

Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen?

Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergikerinformation an. Diese gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten, damit Sie unser kulinarisches Angebot sorgenfrei genießen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!

Dear guests,

are you affected by allergies or food intolerances?

If this is the case, please ask for our separate allergy chart, which will give you the necessary information about the allergenic ingredients in our meals, so that you are able to enjoy our culinary offers to the fullest.

We wish you a pleasant stay with us!

Vorspeisen ***Starters***

**Feines Carpaccio vom Rinderfilet
mit Limonenöl, Rucola und Parmesan**

Beef carpaccio with lime oil,
rocket salad and parmesan cheese

€ 10,50

**Sepia-Pulpo Salat
mit Tomaten, Gurken, Kräuteroliven,
Rucola und Brotchips**

Sepia-pulpo salad with tomatoes, cucumber, olives,
rocket salad and breadchips

€ 10,50

**„Caesar Salad“
Saisonaler Salat mit Knoblauch Croûtons
und gebratenen Putenbruststreifen**

„Caesar Salad“
Seasonal salad, garlic croutons
and slices of pan-fried turkey breast

€ 9,50

Suppen ***Soups***

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Flädle

Beef bouillon with semolina dumpling and pancake stripes

€ 5,50

Süßkartoffel – Kokos Suppe mit Sonnenblumenkernen und Sahnehaube

Sweet potato-coconut soup with sunflower seeds and cream

€ 5,00

Scharfe rote Thai Currysuppe mit gebratener Garnele

Spicy red thai curry soup with pan-fried prawn

€ 6,50

Salate **Salads**

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad

€ 4,50

Salatteller „GHOTEL“ **Frische bunte Salate der Saison** **mit gebratenen Champignons, karamellisierten Kernen und** **Croûtons**

Fresh mixed salad of the season with pan roasted mushrooms, caramelized kernels and croutons

€ 9,50

Zusätzlich mit / Additionally with

gebratenen Putenbruststreifen / pan-fried turkey stripes

€ 3,00

drei gebratenen Garnelen / three pan-fried prawns

€ 4,50

„Chefsalat“ **Frische bunte Salate mit gekochtem Ei,** **Käse und Kochschinken^(1,3,4)**

Fresh mixed salad with boiled egg, cheese and ham ^(1,3,4)

€ 10,50

Wählen Sie aus folgenden hausgemachten Dressings:
French-, Balsamico- und Joghurtdressing

Please choose from the following homemade dressings:
French, balsamic and yogurt dressing

Pasta & vegetarische Gerichte

Pasta & vegetarian dishes

Spaghetti Bolognese mit Parmesanchip

Spaghetti bolognese with parmesan chip

€ 9,50

Nudelpfanne

Saccottini⁽⁴⁾ gefüllt mit Limonen und Rucola in Rieslingsauce mit Lachs und grünem Spargel

Pasta "Saccottini"⁽⁴⁾ stuffed with lime and rocket salad in Riesling wine sauce with salmon and green asparagus

€ 13,50

„Asiatische Wok Pfanne“

Thai Kokos Curry, gedünstet mit Wokgemüse im Körbchen und Basmatireis

„Asian wok pan“

Thai coconut curry, steamed with wok vegetables in a basket and basmati rice

€ 9,50

Putenbruststreifen / turkey stripes

€ 3,00

mit drei gebratenen Garnelen / three pan-fried prawns

€ 4,50

„Asia Bamboo Basket“

mit vegetarischen Frühlingsrollen⁽⁴⁾, gebackenen Samosas und gedämpften Dim Sum

dazu Sweet Sour^(1,7)- und Sojasauce

„Asia Bamboo Basket“

with vegetable spring rolls⁽⁴⁾, baked samosas, steamed dim sum, sweet sour^(1,7) and soy sauce

€ 12,00

Fleischgerichte ***Meat Courses***

Kalbsrückensteak
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Saddle of veal with fried potatoes, mixed vegetables and herb butter

€ 16,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und kleiner Salatbeilage

Escalope of pork „Vienna style“
with french fries or pan-fried potatoes, cranberries and a small side salad

€ 13,50

mit Pilzrahmsauce
with mushroom cream sauce

€ 2,00

Schweinefilet Medaillons „fränkische Art“
mit Meerrettichkruste,
Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Tagliatelle

Filet of pork medaillons with horseradish crust,
mushroom cream sauce, mixed vegetables and tagliatelle

€ 14,50

Steaks

Steaks

Lachssteak gespickt an Garnelen - Spieß

Grilled salmon steak with prawns-spit

180g € 11,00

Hähnchenbrustfilet

mit Orangen – Pfeffer gebraten

Pan-fried chicken breast with orange pepper

160g € 8,50

Argentinisches Entrecôte

zubereitet aus dem herzhaften Zwischenrippenstück

Prime Rib Steak

200g € 17,50

300g € 23,00

Beilagen und Saucen Sides and Sauces

Tomatensauce Tomato sauce

€ 1,50

Pilzrahmsauce Mushroom cream sauce

€ 2,00

Kräuterrahmsauce Herb cream sauce

€ 2,00

Süßkartoffel Pommes⁽²⁾ frites oder Pommes frites

Sweet potato fries⁽²⁾ or French fries

€ 2,50

Basmati Reis Basmati rice

€ 2,50

Tagliatelle Tagliatelle

€ 2,50

Kräuter- oder Knoblauchbaguette Herb- or garlic baguette

€ 2,50

Bratkartoffeln Pan-fried potatoes

€ 3,00

Marktgemüse der Saison Vegetables of the season

€ 3,00

Kräuterbutter Herb butter

€ 1,00

Herzhaftes savoury dishes

Riesencurrywurst^(1,4,6) mit pikanter Currysauce⁽¹⁾ und Krautsalat⁽¹⁾

Giant "Currywurst"^(1,4,6)
Sausage with spicy curry sauce⁽¹⁾, French fries and coleslaw⁽¹⁾

€ 10,50

„GHOTEL“ Burger Sesambrötchen mit Rinderhacksteak, knackigem Salat und Cocktailsauce

"GHOTEL" Burger
Sesame seed bun with beef patty,
fresh salad and cocktail sauce

€ 10,50

Extra Gouda Käse⁽²⁾ oder Speck

Extra Gouda cheese⁽²⁾ or Bacon

€ 1,00

Club „1907“ Sandwich Oliven Focaccia mit Putenbrustfilet, Rucola, Tomaten, Grana Padano und Cocktailsauce

Olive focaccia with turkey breast filet, rocket salad,
tomatoes, grana padano and cocktailsauce

€ 12,50

**Zu jedem herzhaften Gericht servieren wir Ihnen entweder
Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes frites⁽²⁾.**

For the savoury dishes you can choose between french fries or sweet potato fries⁽²⁾.

Dessert

Dessert

Zwei frisch gebackene Waffeln

Two freshly-baked waffles

€ 3,00

Bitte wählen Sie zusätzlich aus:

Please choose additionally:

Frischer Obstsalat Fruit salad	€ 1,50
Frische saisonale Beeren Seasonal berries	€ 1,50
Passionsfrucht Sorbet ^(5,7) sorbet of passion fruit ^(5,7)	€ 1,50
Vanille Eis ^(2,4) Vanilla ice cream ^(2,4)	€ 1,50
Himbeermark Raspberry sauce	€ 0,80
Vanillesauce ⁽⁷⁾ Vanilla sauce ⁽⁷⁾	€ 0,80
Apfelmus Applesauce	€ 0,80
Nutella ⁽⁷⁾	€ 0,80
Zimt & Zucker Cinnamon & sugar	€ 0,50
Schlagsahne Whipped cream	€ 0,50
Smarties ^(2,7)	€ 0,50
Ahornsirup Maple syrup	€ 0,50

**Lauwarmer Fränkischer „Kaiserschmarrn“
mit Vanilleeis^(2,4)**

Lukewarm Franconian “Kaiserschmarrn” with vanilla ice cream^(2,4)

€ 5,50

**Hausgemachtes Schokoladen Soufflé
mit flüssigem Kern und Passionsfruchtsorbet^(5,7)**

Selfmade chocolate souffle with a liquid core
and sorbet of passion fruit^(5,7)

€ 6,00

**Kleine Käseplatte
mit Trauben und Feigensenf^(2,3)**

Small cheese platter with grapes and fig mustard^(2,3)

€ 8,50

Inhaltsstoffe:

Enthält (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) Emulgator

Ingredients:

Contains (1) preservatives, (2) food dyes, (3) antioxidant,
(4) flavour enhancer, (5) sweetener, (6) phosphate, (7) emulsifier

GHOTEL restaurant & bar
Schweinfurter Straße 1-3
97080 Würzburg
Tel. +49 (0) 931 – 359-62-0
Fax +49 (0) 931 – 359-62-2222
wuerzburg@ghotel.de
www.ghotel.de

Öffnungszeiten / Opening Hours:
12.00 - 22.00 Uhr

