

## Vorspeisen Starters

---

**Feines Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Limonenöl, Rucola und Parmesan** **10,50 €**

Beef carpaccio with lime oil, rocket salad and parmesan cheese

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
Salatbouquet und Toastbrot** **9,00 €**

Baked camembert with cranberries, salad bouquet and toast

**Tapasteller** **11,50 €**

**Lauwarme Datteln im Speckmantel<sup>(1,3)</sup>,  
gebackene Zwiebelringe<sup>(2)</sup>, Rotwein Chorizo,  
gebratene Garnelen, Oliven, Salsa Dip,  
Aioli Dip und Baguette**

Tapas platter

Lukewarm dates wrapped in bacon<sup>(1,3)</sup>, onion rings<sup>(2)</sup>,  
red wine chorizo, fried king prawns, olives, salsa dip,  
aioli dip and baguette

## Suppen Soups

---

**Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Flädle** 5,50 €  
Beef broth with semolina dumpling and sliced pancakes

**Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe mit gepopptem Quinoa -laktosefrei und vegan-** 5,00 €  
Coconut-carrot-ginger soup with popped quinoa -lactose-free and vegan-

**Rote Thai Currysuppe mit gebratener Garnele -scharf-** 5,00 €  
Spicy red thai curry soup with fried king prawn -hot-

**Zartes Rindergulasch mit feinen Kräutern, serviert im Brotöpfchen** 7,00 €  
Beef goulash with herbs, served in a bread crock

## Salate Salads

---

**Kleiner gemischter Salat** 4,50 €

Small mixed salad

**„Chefsalat“** 10,50 €

**Frische bunte Salate mit gekochtem Ei,  
Käse und Kochschinken<sup>(1,3,4)</sup>**

Fresh mixed salad with boiled egg, cheese and ham<sup>(1,3,4)</sup>

**Salatteller „GHOTEL“** 9,50 €

**Frische bunte Salate der Saison  
mit gebratenen Champignons, karamellisierten Kernen  
und Croûtons**

Fresh mixed seasonal salad with pan roasted mushrooms,  
caramelized seeds and croûtons

**zusätzlich mit / additionally with**  
**gebratenen Putenbruststreifen** 3,00 €

pan-fried turkey stripes

**drei Riesengarnelen** 4,50 €

three pan-fried king prawns

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

Please choose from the following homemade dressings:  
French-, balsamico- and yogurtdressing

## Pasta und vegetarische Gerichte

### Pasta and vegetarian dishes

---

**Spaghetti Bolognese mit Parmesanchip** 9,50 €

Spaghetti bolognese with parmesan chip

**Penne mit Chorizo, Pinienkernen, Rucola, Kirschtomaten und Pesto** 13,50 €

Penne with chorizo, pine nuts, rocket salad, cherry tomatoes and pesto

**Asiatische Wok-Pfanne** 9,50 €

**Thai Kokos Curry mit gedünstetem Wokgemüse, Basmati Reis, im Körbchen serviert**

Asian wok pan

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

**zusätzlich mit / additionally with  
gebratenen Putenbruststreifen** 3,00 €

pan-fried turkey stripes

**drei Riesengarnelen** 4,50 €

three pan-fried king prawns

**Amarant-Süßkartoffel-Burger** 12,50 €

**im Sesambrötchen mit Rucola, Aioli Creme und Tortilla Chips**

Amaranth-sweet potato patty

in a sesame seed bun with rocket salad, aioli cream and tortilla chips

**Extra Schmelzkäse<sup>(2)</sup>** 1,00 €

Extra cheese<sup>(2)</sup>

## **Fleischgerichte** Meat courses

---

**Kalbsrückensteak 200g mit einer Walnussskruste,  
Marktgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter** **18,50 €**

Saddle of veal 200g with walnut crust, market vegetables, fried potatoes and herb butter

**Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Beilagensalat<sup>(1,3,6)</sup>** **13,50 €**

Escalope of pork „Vienna style“ with french fries or fried potatoes, cranberries and a side salad<sup>(1,3,6)</sup>

**zusätzlich mit / additionally with  
Pilzrahmsauce mushroom cream sauce** **2,50 €**

**Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzrahmsauce,  
Marktgemüse und Gnocchi** **14,50 €**

Filet of pork wrapped in bacon with mushroom cream sauce, market vegetables and gnocchi

## Steaks

---

<b>Lachssteak</b> Salmon steak	<b>180g</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Putensteak, knusprig in Cornflakes paniert</b> Turkey steak, crusty breaded in cornflakes	<b>160g</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Argentinisches Entrecôte</b> <b>aus dem herzhaften Zwischenrippenstück</b> Argentinian Entrecôte Prime rib steak	<b>200g</b> <b>300g</b>	<b>17,50 €</b> <b>23,00 €</b>

## **Beilagen und Saucen** Side orders and sauces

---

<b>Süßkartoffel Pommes frites<sup>(2)</sup></b> Sweet potato fries <sup>(2)</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Pommes frites</b> French fries	<b>2,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> Fried potatoes	<b>3,00 €</b>
<b>Tagliatelle oder Basmati Reis</b> Tagliatelle or Basmati rice	<b>2,50 €</b>
<b>Kräuter- oder Knoblauchbaguette</b> Herb or garlic bread	<b>2,50 €</b>
<b>Marktgemüse der Saison</b> Seasonal vegetables	<b>3,50 €</b>
<b>Tomatensauce, Pilz- oder Kräuterrahmsauce</b> Tomato sauce, mushroom- or herb cream sauce	<b>2,50 €</b>
<b>Kräuterbutter</b> Herb butter	<b>1,00 €</b>

## **Herzhaftes** Savoury dishes

---

**Currywurst mit pikanter Sauce  
und Krautsalat**<sup>(1,4,6)</sup> **10,50 €**  
Sausage with spicy sauce and cole slaw<sup>(1,4,6)</sup>

**„GHOTEL“ Burger** **11,50 €**  
**Sesambrötchen mit Rinderhacksteak,  
knackigem Salat und BBQ Sauce**<sup>(2,3)</sup>  
Sesame seed bun with beef patty, fresh salad and BBQ sauce<sup>(2,3)</sup>

**Extra Schmelzkäse**<sup>(2)</sup> **oder Speck**<sup>(1,2,3)</sup> **1,00 €**  
Extra cheese<sup>(2)</sup> or bacon<sup>(1,2,3)</sup>

**Tramezzini mit Hinterkochschinken, Gouda,  
Mayonnaise, gekochtem Ei und Rucola** **10,50 €**  
Tramezzini with ham, gouda cheese, mayonnaise,  
boiled egg and rocket salad

**Zu jedem herzhaften Gericht servieren wir Ihnen entweder  
Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes frites**<sup>(2)</sup>

You can choose between french fries or sweet potato fries<sup>(2)</sup> for every savoury dish



## Dessert

---

<b>Lauwarmer fränkischer Kaiserschmarrn mit Vanilleeis<sup>(2,4)</sup></b> Lukewarm Franconian Kaiserschmarrn with vanilla ice cream	<b>5,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern und Joghurt Eis</b> Homemade chocolate lava cake and yogurt ice cream	<b>6,00 €</b>
<b>Zwei frisch gebackene Waffeln</b> Two freshly baked waffles	<b>4,00 €</b>
<b>zusätzlich mit / additionally with frischem Obstsalat oder saisonalen Beeren</b> fruit salad or seasonal berries	<b>2,00 €</b>
<b>Joghurt Eis oder Vanille Eis<sup>(2,4)</sup></b> Yogurt ice cream or vanilla ice cream <sup>(2,4)</sup>	<b>1,50 €</b>
<b>Nutella, Himbeermark, Vanillesauce<sup>(7)</sup> oder Apfelmus</b> Nutella, raspberry sauce, vanilla sauce <sup>(7)</sup> or apple sauce	<b>0,80 €</b>
<b>Zimt &amp; Zucker</b> Cinnamon & sugar	<b>0,30 €</b>
<b>Schlagsahne oder Ahornsirup</b> Whipped cream or maple syrup	<b>0,50 €</b>
<b>Kleine Käseplatte mit Trauben und Feigensenf<sup>(2,3)</sup></b> Small cheese platter with grapes and fig mustard <sup>(2,3)</sup>	<b>8,50 €</b>

**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!**

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!

**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 hotel & living Würzburg  
Schweinfurter Straße 3  
97080 Würzburg  
Telefon +49 931 359 62 - 0  
Telefax +49 931 359 62- 2222  
wuerzburg@ghotel.de  
www.ghotel.de**