

Vorspeisen Starters

Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und mariniertem Rucola⁽²⁾ Roasted white bread with tomato, garlic, onions, basil and marinated garden rocket salad ⁽²⁾	6,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Walnüssen Gratinated goat cheese on lamb's lettuce served with raspberry vinaigrette and walnuts	9,50 €
Hausgebeizter Caipirinha-Lachs mit Guacamole, buntem Salatbouquet und ofenfrischem Baguette Home marinated Caipirinha salmon with guacamole, salad garnish and baguette	10,50 €

Suppen Soups

**Thai-Kokos-Curry-Suppe
mit Hähnchenbrust und Gemüse^(1,2,4)** **5,50 €**

Thai-coconut-curry-soup
with chicken breast and vegetables^(1,2,4)

**Pürierte Süßkartoffelsuppe mit Crème Fraîche
und gebratener Chorizo** **5,00 €**

Pureed sweet potato soup with cream fraiche cheese
and roasted chorizo

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-Julienne und Eierstich **4,50 €**

Beef bouillon with vegetables and egg custard

Salate Salads

„Asiatischer Nudelsalat mit Garnelen“ **10,50 €**
**Wok-Nudeln mit marinierten Garnelen, asiatischem
 Gemüse und pikantem Erdnuss-Thai-Dressing**

Wok fried pasta, served with marinated shrimps, asian
 vegetables and spicy peanut-thai-dressing

Salatteller „GHOTEL“ **9,50 €**
**Frische knackige Salate der Saison mit gebratenen
 Champignons und karamellisierten Kernen**

Mixed salad of the season with grilled
 mushrooms and caramelised seeds

„Caesar Salad“ **7,50 €**
**Knackiger Römersalat mit
 Rosmarin-Croûtons und gehobeltem Parmesan**

Crispy romaine lettuce topped with
 crunchy rosemary-cROUTONS and parmesan cheese

zusätzlich mit additionally with **3,00 €**
gebratenen Putenbruststreifen pan-fried turkey stripes
gebratenem Speck Bacon **1,00 €**

Zu allen Salaten servieren wir Dip-Balls

Each salad is served with bread rolls

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Joghurt-, Balsamico-⁽²⁾, Caesar-Dressing, Kräutervinaigrette oder Himbeervinaigrette

Please choose one of our homemade dressings:

Yogurt-, balsamic vinegar-⁽²⁾, caesar-dressing, herbal vinaigrette or raspberry vinaigrette

Pasta und vegetarische Gerichte

Pasta and vegetarian dishes

Gebratene Lachswürfel **10,50 €**
in Kräutersauce mit Noilly Prat (Wermut)
mit Tagliarini, dazu Kaiserschoten und Kirschtomaten

Grilled salmon cubes
served in a sauce of herbs and Noilly Prat (vermouth)
with tagliarini pasta, snow peas and cherry tomatoes

Wok-Nudeln mit buntem Asia-Gemüse **9,50 €**
und marinierten Hähnchenbruststreifen⁽¹⁾

Asian-Wok-pasta with mixed vegetables
and marinated chicken breast strips⁽¹⁾

„Steinpilz-Ravioli“ **10,50 €**
Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta
in leichter Sahnesauce mit Tomaten und Champignons

Ravioli stuffed with boletus and ricotta
served in cream sauce with tomatoes and mushrooms

Kartoffel-Gnocchi in einem Gemüse-Tomaten-Sugo **9,00 €**
mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebeln⁽¹⁾

Potato gnocchi in a vegetable tomato sauce
with eggplant, zucchini, bell peppers and onions ⁽¹⁾

zusätzlich mit additionally with **1,00 €**
geriebenen Parmesan grated parmesan cheese

Fleischgerichte Meat Courses

**Zwei hausgemachte Frikadellen vom Schwein
mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Gewürzgurke** **10,50 €**

Two homemade pork rissoles
with fried potatoes, braised onions and pickle

**Großes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Beilagensalat** **14,50 €**

Schnitzel „Vienna style“
with french fries, cranberries and side salad

„Grillteller“ **15,50 €**
**Medaillons von Rind, Schwein und Putenbrust,
mit Bacon und Würstchen, dazu Kräuterbutter
und Pommes Frites**^(1,3,6)

Medaillons of beef, pork and turkey, with bacon
and sausages, served with herb butter and french fries^(1,3,6)

Steaks

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit geschmorten Zwiebeln Pork shoulder steak with braised onions	300g	9,50 €
Putenbruststeak Turkey steak	200g	9,50 €
Rumpsteak Rump steak	180g	15,50 €
Lachssteak saftig gegrillt aus den norwegischen Fjorden Grilled salmon steak, from the Norwegian fjords	200g	12,50 €

Beilagen und Saucen Sides and Sauces

Knoblauchbrot Garlic bread	2,50 €
Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes frites⁽²⁾ French fries or sweet potato fries ⁽²⁾	3,00 €
Buntes Mischgemüse Vegetables	3,00 €
Kleiner Beilagensalat Small side salad	4,50 €
Bratkartoffeln Fried potatoes	4,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream Baked potato with sour cream	4,50 €
Kräuterbutter Herb butter	1,00 €
Hausgemachte BBQ Sauce^(1,3,6) Homemade BBQ Sauce ^(1,3,6)	2,00 €
Champignonrahmsauce Mushroom cream sauce	2,00 €

Herzhaftes Savoury dishes

**Riesencurrywurst mit pikanter Sauce,
dazu Pommes frites und Krautsalat**^(1,2,6) **9,00 €**

Giant sausage in spicy curry sauce,
french fries and coleslaw ^(1,2,6)

**Deftig geschmortes Rindergulasch mit Bandnudeln
und kleinem marktfrischen Salat** **10,50 €**

Beef stew with pasta and small mixed salad

„GHOTEL“ Burger **11,50 €**
**Großes Sesambrötchen mit Rinderhacksteak,
knackigem Salat, hausgemachter Salsa- und
Remouladensauce, dazu Pommes Frites**^(1,4)

Large sesame bun with beef patty, lettuce,
homemade salsa and remoulade sauce, served with french fries^(1,4)

Extra Käse oder Speck^(1,3,6) **1,00 €**

Extra cheese or bacon^(1,3,6)

„Niedersächsischer Strammer Max“ **8,50 €**
**Geröstetes Bauernbrot belegt mit rohen Schinken-Würfeln
und drei Spiegeleiern dazu Gewürzgurken**^(1,3)

Roasted bread with diced raw ham, three fried eggs and pickles^(1,3)

Dessert

Warmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne **5,50 €**

Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

„Ben & Jerry`s“ **6,00 €**

**Duett von Choc Fudge Brownie und Cookie Dough
mit Schlagsahne und Karamellsauce**

Duet of choc fudge brownie and cookie dough
with wipped cream and caramel sauce

Schokoladensoufflé **6,50 €**

**aus dunkler Schokolade, mit flüssigem Kern,
dazu Vanillesauce und Früchte⁽²⁾**

Chocolate Lava Cake
served with vanilla sauce and fresh fruits⁽²⁾

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?
In this 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 Hannover
Lathusenstraße 35
30625 Hannover
Telefon +49 511 5303 - 0
Fax +49 511 5303 - 111
hannover@ghotel.de
www.ghotel.de**