

## GHOTEL goes Green Jeder Schritt zählt

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Damit Sie sich darauf verlassen können, dass Ihre persönlichen Bemühungen in diesem Bereich auch auf Reisen fortgeführt werden, berücksichtigen wir bei unserer täglichen Arbeit sowohl soziale als auch ökonomische und ökologische Aspekte von nachhaltigem Handeln.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke versuchen wir zum Beispiel **regionale Produkte** zu verwenden. Dadurch können wir Anfahrtswege entsprechend kurzhalten, ErzeugerInnen in unserer Region unterstützen und Ihnen besondere Spezialitäten anbieten. Zu unseren lokalen Kooperationspartnern zählen:

- Matthies & Söhne GmbH – Fruchtimport Braunschweig
- Brot Henke GmbH – Bäckerei – Konditorei Hannover

In anderen Bereichen vertrauen wir auf **namhafte Lieferanten**, die genau wie wir um Nachhaltigkeit in unterschiedlichen Bereichen bemüht sind. Zu ihnen zählen:

- Transgourmet, insbesondere mit Produkten der Linie "Natura" und "URSPRUNG"

Wenn Sie mehr über die **Nachhaltigkeitsbestrebungen unserer Lieferanten** erfahren möchten, händigen wir Ihnen gerne entsprechende Informationen aus. Alternativ finden Sie sie ebenfalls auf den Internetseiten der jeweiligen Unternehmen im Themenbereich Nachhaltigkeit, wie z.B. hier:



<https://www.transgourmet.de/ursprung>

*Matthies & Söhne*



<https://msfrucht.de/?p=wissenswertes#partner>

## Vorspeisen Starters

---

**Hausgebeizter Lachs** **13,90 €**  
**Sesam | Szechuanpfeffer | Kräuterdip<sup>(3)</sup> | Salatbeilage | Toast**

Home marinated salmon  
 Sesame | Sichuan pepper | herbal dip<sup>(3)</sup> | salad bouquet | toast

**Büffel-Mozzarella**  **13,50 €**  
**Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Wildkräutersalat |  
 Parmesanchip<sup>(1,2)</sup>**

Buffalo mozzarella  
 Cherry tomatoes | red onion | basil | wild herb salad | parmesan chip<sup>(1,2)</sup>

## Suppen Soups

---

**Niedersächsische Hochzeitssuppe** **7,50 €**  
**Rinderbrühe | Fleischklößchen | Spargel | Gemüsejulienne |  
 Nudeln | Eierstich**

Traditional regional wedding soup  
 Beef broth | meat balls | asparagus | vegetable julienne | pasta | royale

**Thai-Kokos-Curry-Suppe**  **6,50 €**  
**Kokosnuss | Curry<sup>(1,2,4)</sup> | Gemüse**

Creamy Thai-coconut-curry soup  
 Coconut | curry<sup>(1,2,4)</sup> | vegetables

**zusätzlich mit / additional topping**

**Chicken Teriyakispieß** **1,80 €**

Chicken Teriyaki skewer

## Salate Salads


---

**Cesar´s Salad** **12,50 €**  
**Römersalat | Kirschtomaten | Croûtons | Parmesan | Speck<sup>(1,3)</sup> |**  
**Cesar´s Dressing<sup>(1)</sup>**

Cesar´s salad

Romaine lettuce | cherry tomatoes | croutons | Parmesan cheese | bacon<sup>(1,3)</sup> |

Cesar´s dressing<sup>(1)</sup>

**Mexican-Bowl**  **14,00 €**  
**Reis | Paprika | Tomate | Gurke | Mais | Kidney-Bohnen |**  
**Blattsalate | Kerne | Tortilla-Chips | Avocado-Dip<sup>(1)</sup> | Salsa-Dip<sup>(1)</sup> |**  
**Kräutervinaigrette**

Mexican-Bowl

Rice | bell pepper | tomato | cucumber | sweet corn | kidney beans | lettuce | seeds |

Tortilla-chips | avocado-dip<sup>(1)</sup> | salsa-dip<sup>(1)</sup> | herbal vinaigrette

**zusätzlich mit / additional topping**

**Gebratenen Hähnchenbruststreifen** **5,00 €**

Pan-fried chicken strips

**Drei Riesengarnelen** **8,50 €**

Three King Prawns

**Falafelbällchen**  **3,50 €**


Falafel balls

**Kleiner gemischter Salatteller** **5,50 €**

Small mixed salad

**Wählen Sie aus folgenden, hausgemachten Dressings:**  
**Balsamico<sup>(2)</sup>, Cesar´s-Dressing<sup>(1)</sup>, oder Kräutervinaigrette** 

Please choose from our following homemade dressings:

Balsamic<sup>(2)</sup>, Cesar´s-dressing<sup>(1)</sup> or herbal vinaigrette 

## Pasta und vegetarische Gerichte

### Pasta and vegetarian dishes

---

**Wok-Nudeln** **13,00 €**

**Asia-Gemüse | Hähnchenbrust | Wok-Sauce<sup>(1,2,4)</sup>**

Wok-Pasta

Asian vegetables | chicken breast | wok-sauce<sup>(1,2,4)</sup>

**Steinpilz-Ravioli**  **15,90 €**

**Sahnesauce | Champignons | Kirschtomaten |  
Rucola | Kräuter**

Ceps ravioli

Cream sauce | mushrooms | cherry tomatoes | rocket | herbs

**Buffalo-Blumenkohl-Wings**  **13,50 €**

**Panierter Blumenkohl | BBQ-Sauce | Twister Kartoffeln |  
Salatbeilage**

Buffalo cauliflower wings

Breaded cauliflower | BBQ-sauce | twister potatoes | salad bouquet

**„Pinsa Originale“**  **12,90 €**

**Tomatensauce | Basilikum | Mozzarella | Rucola | Oregano**

„Pinsa Originale“

Tomato sauce | basil | mozzarella cheese | rocket | oregano

**zusätzlich mit / additional topping**

**Serrano-Schinken<sup>(1,3)</sup>** **3,50 €**

Serrano ham<sup>(1,3)</sup>

## Fleischgerichte Meat courses

---

**“GHOTEL Burger“** **16,90 €**  
**Brioche Bun | Burgersauce<sup>(1,3)</sup> | Salat | Gurke | Tomate |  
 Röstzwiebeln | Pommes Frites**

„GHOTEL Burger“  
 Brioche bun | burger sauce<sup>(1,3)</sup> | salad | cucumber | tomato | roasted onions | french fries

**Wählen Sie zwischen saftigem Rinderhacksteak, pikantem  
 Hähnchenpatty<sup>(2)</sup> oder veganem Patty** 

Choice of juicy beef, spicy chicken<sup>(2)</sup> or vegan patty

**Extra Käse oder Speck<sup>(1,3)</sup>** **je / each 1,50 €**  
 Additional cheese or bacon<sup>(1,3)</sup>

**Schweineschnitzel Wiener Art** **14,50 €**  
**Beilagensalat | Pommes**

Escalope of pork Vienna style  
 Side salad | french fries

**optional mit Bratkartoffeln** **+ 0,50 €**  
 optionally sided by fried potatoes

**zusätzlich mit / additional topping**

**Champignonsauce** **3,50 €**  
 Mushroom sauce

**Mariniertes Putenbruststeak 200g** **20,50 €**  
**Tomaten-Limettenbutter | Rosmarinkartoffeln | Blattsalate**

Marinated turkey steak  
 Tomato-lime-butter | rosemary potatoes | lettuce

**Argentinisches Rumpsteak 200g** **28,50 €**  
**Ofenkartoffel | Sour Cream<sup>(3)</sup> | Kräuterbutter |  
Knoblauchbaguette**

Argentinian rump steak 200g  
Baked potato | sour cream<sup>(3)</sup> | herb butter | garlic bread

**Fish & Chips** **14,90 €**  
**Seelachsfilet im Backteig | Remoulade<sup>(3)</sup> | Pommes Frites |  
Salatbeilage**

Saithe in crisp batter | tartar sauce | french fries | salad bouquet

## Dessert

---

**Hausgemachter Apfelstrudel** **8,90 €**  
**Vanilleeis<sup>(3)</sup> | Schlagsahne**

Homemade apple pie  
Vanilla ice cream<sup>(2)</sup> | whipped cream

**Karamalisierte Ananas** **7,50 €**  
**Joghurt-Kokos-Parfait | Schokoladen-Brownie**

Caramelized pineapple  
Yogurt-coconut-parfait | chocolate brownie

**Kugel Eis** **1,50 €**  
**Vanille<sup>(2)</sup> | Schokolade | Erdbeere | Stracciatella | Haselnuss |  
Bio-Erdbeersorbet **

Scoop of ice cream  
Vanilla<sup>(2)</sup> | chocolate | strawberry | stracciatella | hazelnut | bio strawberry sorbet 

**Extra Sahne** **0,60 €**  
Topped with whipped cream

**Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen? Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergiker Information 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**

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 101  
Fax +49 511 5303 111  
restaurant.hannover@ghotel.de  
www.ghotel.de**