

*Herzlich Willkommen*

*zu einem genussreichen Abend  
in unserem Restaurant „Das Freude“.*

*Freude an grenzenloser Küche,  
Erinnerungen an Heimat und Kindheit,  
verbunden mit den Geschmäckern,  
besten Produkten und Inspirationen  
aus der ganzen Welt,  
mal klassisch, mal innovativ  
mit Sebastians Ideenreichtum kombiniert.*

*Das Ganze mit dem erstklassigen  
und herzlichen Serviceteam  
unseres Restaurantleiters Gero Lohf,  
einfach nur genießen und wohlfühlen.*

*Wir wünschen guten Appetit*

*Familie Göbel*

*Sebastian Freude*      *Gero Lohf*



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

FRIEDEWALD

## Unsere Weinreise

2023er Weißburgunder –S-  
Weingut Dönnhoff, Nahe  
-Walnuss-Pfirsich-Röstaromatik-

2019er Chenin Blanc  
Domaine FL, Savennieres Le Parc, Loire  
-salzig-mineralisch-Limette-

2023er Chardonnay Kreuth  
Cantina Terlan, Südtirol  
-dezente Hefe-Vanillenote-

2022er Cotes du Rhone  
Villages Terre d'Argile, Domaine de la Janasse  
-Schwarzkirsche-Veilchen-dunkle Schokolade-

*Zur Auswahl bei der Süßspeise:*

2013er Ihringer Fohrenberg  
Weißburgunder, Spätlese  
Weingut Stigler, Baden  
-nussige Note-Honig-  
oder

Yuzilla Black Gin mit Dry Tonic  
-Grapefruit-Limette-Orange-

große Weinbegleitung 65  
kleine Weinbegleitung 45  
(gefiltertes Friedewalder Quellwasser  
ist im Menüpreis enthalten)

## Kleine „Vorfreuden“

*Unser hausgebackenes - Sauerteigbrot*

Algenbutter | Kochkäse | Kimchikracher

*Geräucherte Forelle aus der Rhön*

Grüne Soße-Kräuter | Roggen

## Unsere Frühlings-Freude

*Kaninchen vom Pützhof \**

Erdartischocke | Kerbel | Pflaume  
Piemonteser Haselnuss

*Hamachi crudo & Rhönkaviar*

Shiso | Meeressgemüse | Koshihikari-Eis

*Gegrillter Kaisergranat \**

Landhuhn | Bohne | Morchel | Liebstöckel

*Flämisch Oedslach Rind mal Zwei \**

Ochsenchwanz-Maultäschle:

Spitzkohl | Vadouvan | Müntzer Bier

Rücken trocken gereift:

Kampot-Pfefferhollandaise  
Kohlrabi | Schalotte | Kartoffel

*Sake - Crème Brûlée*

Nashi Birne | Amazake

*Crème de Bresse und Blutorange \**

Sablé de Breton | Mandel-Baisereis

Menüpreis

in 6 Gängen 159 | \*in 4 Gängen 129

## alkoholfreie Begleitung von der Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

BioWiesen Obst Cider Rosé  
-herbe Hopfennote-füllige Frucht-

Sauvignon Blanc  
stiller Essensbegleiter <0,5 vol.%  
-grüner Apfel-Stachelbeere-

Pinot Noir  
stiller Essenbegleiter  
-rote Beeren-feine Tannine-

Champagner Bratbirne  
Birnenschaumwein  
-Brioche-floral-