

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 **

Ochsenschwanz-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-