



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

2018er Riesling Stolzenberg GG

Weingut Heymann-Löwenstein, Leiwen-Mosel
-erdig-mineralisch-Honigaromen-

2023er Manzoni Fontanasante

Tenuta Foradori, Dolomiten
-Pfirsich-Quitte-salzige Note-

2022er Rully Les Saint-Jacques

Domaine Belleville, Appelation Rully Contrôlée, Burgund
-Limette-floral-cremig-

2020er Chateau Chasse Spleen

Moulis en Médoc, Grand Vin de Bordeaux
-Johannisbeere-Vanille-samtig-

2020er Pinot Chardonnay Sekt Brut

Weingut Martin Waßmer, Baden
-Zitrus-Brioche-saftig-

große Weinbegleitung 65

kleine Weinbegleitung 45

(gefiltertes Friedewalder Quellwasser
ist im Menüpreis enthalten)

Kleine „Vorfreuden“

Unser hausgebackenes -Sauerteigbrot

Salzbutter | Friedewalder Kochkäse | Leberwurstchip

Roh marinierter Saibling

Grüne Soße | Saiblingsrogen | Bärlauchblüte

Unsere Winter-Freude

Reh aus dem Seulingswald*

Rote Bete | Parmesan | Trüffel

Dänischer Kaisergranat

Landhuhn | Blumenkohl | Liebstöckel

Stör und Eisbeinstulle*

Winterkohl | eingelegter Senf | Rhönkaviar

Koji-Beurre Blanc

Challans Ente mal Zwei*

Keule: Gyōza | Enten-Sud | Yuzu

Brust: Kaffee | Rosenkohl

Quitte | Schwarzwurzel

Heu-Milch-Eis

Kürbis | Sanddorn

Weißes Schokoladen-Macadamia Delice*

Grüntee-Eis | Mandarine

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-