



Wir heißen Sie 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 gepaart mit dem erstklassigen und herzlichen Serviceteam unseres Restaurantleiters Gero Lohf, Sie brauchen einfach nur genießen und sich bei uns wohlfühlen.

Wir wünschen Ihnen ein freudiges Erlebnis und eine kleine Auszeit vom Alltäglichen



„Kleine Vorfreuden“

Holzofen-Sauerteigbrot

Salzbutter | Friedewalder Kochkäse | Leberwurstchip

Roh marinierter Saibling

Grüne Soße | Saiblingsrogen | Bärlauchkapern

Unsere Winter-Freude

Reh aus dem Seulingswald*

Rote Bete | Parmesan | Trüffel

„Mamas Hühnerfrikassee 2024“

Muscheln | Steckrübe | Liebstöckel

Wolfsbarsch und Eisbeinstulle*

Winterkohl | eingelegter Senf | Koji-Beurre Blanc

Upgrade: +10g Rhönkavier 15 Euro

Challans Ente mal Zwei*

Keule: Gyōza | Enten-Dashi | Sudachi

Brust: Kaffee | Rosenkohl | Quitte | Schwarzwurzel

Heu-Milch-Eis

Kürbis | Sanddorn

Weißes Schokoladen-Macadamia Delice*

Kokos-Grüntee-Eis | Mandarine

	Menüpreis		
in 6 Gängen	159		*in 4 Gängen 129
große Weinbegleitung	65		kleine Weinbegleitung 45
<small>(gefiltertes Friedewalder Quellwasser ist in dem Menüpreis enthalten)</small>			

„Käse von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen“

Chutneys aus der Schlossküche

15