



Liebe Gäste unseres Hauses,

wir heißen Sie bei uns
„**Herzlich Willkommen**“.
Ob in unserem Restaurant „Prinzengarten“,
unserem Lounge-Café oder auf der
Schlossterrasse, wir freuen uns, Sie im
Schlosshotel begrüßen zu dürfen.



Sebastian Treude - Küchenchef

Unser Küchenchef Sebastian Treude mit seinem Team, als auch unser Serviceteam unter der Leitung von Restaurantleiter Gero Lohf werden Sie mit kulinarischen Genüssen und gehobenem Service verwöhnen.

Feine, frische und kreative Küche mit edlen Produkten und Spitzenqualitäten, klassisches Handwerk und moderne Inspiration, lassen Genießerherzen höherschlagen.



Kevin Hoffmann - Souschef



Gero Lohf - Restaurantleiter

Sicherlich werden Sie in unserer Speisekarte sowie unserer Getränkekarte etwas finden, das Ihrem Geschmack entspricht.

Falls Sie Unverträglichkeiten oder Änderungswünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit wünscht Ihnen

**Familie Göbel
und das Team vom Schlosshotel**

**Unsere Restaurantzeiten sind
täglich von:**

**12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
sowie
18:00 Uhr bis 21:00 Uhr**

**Bistrokarte durchgängig von:
11:00 Uhr bis 22:00 Uhr**

Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung

Verehrte Gäste,

unsere Speise- & Getränkekarte wird kontinuierlich den saisonalen Bedingungen entsprechend, und nach Tageseinkauf geändert.
Sollten Sie Allergien auf Zusatz- o. Inhaltsstoffe haben, so sprechen Sie uns bitte an.



GÖBEL'S
SCHLOSSHOTEL
PRINZ VON HESSEN

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr
Abends von 18:00 bis 21:00 Uhr

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

Geräucherte Rhönforelle mit grüner Soße-Eis

Kohlrabi | eingelegter Senf | Wachtelei

Bärlauch-Cremesüppchen

Pulled Pork | Chiliöl

Geschmortes Kalbsbäckchen in Apfelweinjus

Glasierte Rübchen | Petersilienwurzelpürée | Meerrettich

Confierter Rhabarber mit Joghurtschaum

Ingwercrumble | Caipirinha-Sorbet

59

VORSPEISEN

Geräucherte Rhönforelle mit grüne Soße-Eis

Kohlrabi | eingelegter Senf | Wachtelei

16

Ziegenfrischkäsemousse

Erbsen-Apfel-Salat | Petersilienvinaigrette

16

SUPPEN

Bärlauch-Cremesüppchen

Pulled Pork | Chiliöl

9,5

Hummer-Champagnerschaumsuppe

gebackene Hummer-Cannelloni | Limettenöl

16



GÖBEL'S
SCHLOSSHOTEL
PRINZ VON HESSEN

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr
Abends von 18:00 bis 21:00 Uhr

HAUPTGÄNGE

Topfen-Kartoffelgnocchi in Bärlauchbutter
Grüner Spargel | Pecorino | eingelegte Radieschen

21

Lachsfilet „Label Rouge“ mit Kerbel Beurre Blanc
Grüner Spargel | Ahle Worscht | Topfen-Kartoffelgnocchi

32

**Flanksteak vom Irish Hereford Rind
mit Pfeffer-Ahornjus und Portweinzwiebeln**
Steakhouse Pommes | Blattsalate in Parmesan-Dressing

40

Geschmortes Kalbsbäckchen in Apfelweinjus
Glasierte Rübchen | Petersilienwurzelpüree | Meerrettich

32

DESSERT UND KÄSE

Confierter Rhabarber mit Joghurtschaum
Ingwercrumble | Caipirinha-Sorbet

9

**Selektion vom Rohmilchkäse
von Maître Affineur Waltmann**
Chutneys | Nüsse

15



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,2l	2,8	Eistee	0,3l	3,5
Coca-Cola Zero	0,2l	2,8	Saftschorle	0,3l	4
Fanta	0,2l	2,8	Apfelsaft	0,3l	4,5
Sprite	0,2l	2,8	Cranberry Saft	0,3l	4,5
Mezzo Mix	0,2l	2,8	Orangensaft	0,3l	4,5
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,8	Rhabarbersaft	0,3l	4,5
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,8	Bananensaft	0,3l	4,5
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,8	Kirschnektar	0,3l	4,5
Schweppes Red Berries	0,2l	2,8	Maracujanektar	0,3l	4,5
			Traubensaft	0,3l	4,5
			Johannisbeernektar	0,3l	4,5

MINERALWASSER

Selters Classic	0,75l	7,5	Selters Naturell	0,75l	7,5
	0,2l	3		0,2l	3
Selters Medium	0,75l	7,5	Friedewalder Dreienbergquelle	0,5l	4
	0,5l	5,5	Naturell oder spritzig		

BIER

Vom Fass

Veltins Pils	0,3l	3,8
	0,5l	5,5
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,8
<i>naturtrüb</i>	0,5l	5,5
Maisel's Weisse hell	0,3l	3,8
	0,5l	5,5

Aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	5,5
Maisel's Weisse hell	0,5l	5,5
Maisel's Weisse dunkel	0,5l	5,5
Maisel's Weisse kristall	0,5l	5,5
Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	3,8
Veltins Malzbier	0,33l	3,6

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3	Latte Macchiato	4
Tasse koffeinfreier Kaffee	3	Milchkaffee	4
Espresso	2,8	Große Tasse heiße Schokolade	4
Doppelter Espresso	5	Cappuccino	3,5
		Kännchen Ronnefeldt Tee	5,5



GÖBEL'S HAUSWEINE
FORSTER WINZERVEREIN, PFALZ

Weißburgunder

Qualitätswein b. A., trocken
*Ein leichter Wein mit zartem Duft und dezentem
Aroma von Äpfeln und grünen Nüssen.*

Chardonnay

Qualitätswein b. A., trocken
*Ein cremiger, nachhaltiger Wein mit Duft nach
Melone und exotischen Früchten*

Riesling

Qualitätswein b. A., Kabinett, halbtrocken
*Ein feiner fruchtiger Riesling mit anhaltender Fülle,
getragen von einer dezenten Süße.*

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein b. A., trocken
*Ein lachsfarbener Wein mit typischer Burgundernase.
Der ideale Frühlings-Sommerwein.*

Merlot

Qualitätswein b. A., trocken
*Ein weicher, geschmeidiger Rotwein mit Nuancen von Pflaumen.
Er eignet sich zu leichteren Gerichten oder kann einfach so getrunken werden*

Dornfelder

Qualitätswein b. A., halbtrocken
*Ein tiefdunkler, gehaltvoller Wein mit intensivem
Fruchtaroma von Sauerkirschen und Brombeeren.*

0,2l **7,5**
0,75l **29**

WEINGUT „PRINZ VON HESSEN“

Rosé, feinherb

*Himbeeren in der Nase machen sofort gute Laune. Die Kraft des Geschmacks von vollreifen
Bananen und Eisbonbons machen den Wein saftig und voll. Die prickelnde Säure schließlich
verbindet satte Aromen mit einem nicht enden wollenden Trinkfluss.*

Riesling Kabinett Royal, trocken

*Karamellisierte Birne und Litschi sorgen für einen Hauch Exotik. Voller Obstkorb in der Nase und
elegante Creme am Gaumen. Ein spannendes und doch vertrautes Trinkvergnügen.*

0,2l **7,5**
0,75l **29**





WEISSWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

Scheurebe 
Spätlese, lieblich, Keth Rheinhessen

Grauburgunder 
trocken, Pfaffmann, Pfalz

Riesling
trocken, Albert Kallfelz, Mosel

Sauvignon Blanc
trocken, MAN Vintners, Südafrika

Riesling
feinherb, Albert Kallfelz, Mosel

Chardonnay
trocken, Les Vignobles Foncalieu, Languedoc

Silvaner 
trocken, Weingut Alfons Hormuth, Pfalz

ROT- UND ROSÉWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

Spätburgunder 
trocken, Weingut Alfons Hormuth, Pfalz

Montepulciano d'Abruzzo
trocken, Farnese Vini, Italien

**Anciens Temps Grande Reservè
Cuvée aus Cabernet Sauvignon &
Merlot**
trocken, Weingut Cébazan, Languedoc

Condanza de Laganza Tempranillo
trocken, Bodega Faustina, Oyon

Merlot
trocken, Les Vignobles Foncalieu, Languedoc

Cabernet Sauvignon
trocken, MAN Vintners, Südafrika

Dornfelder 
fruchtsüß, Weingut Alfons Hormuth, Pfalz

0,2l
0,75l

7,5
29



GÖBEL'S
SCHLOSSHOTEL
PRINZ VON HESSEN

REGIONALE OBSTBRÄNDE



Schlitzer Milde Zwetschge

4cl 9,5

Schlitzer Obstbrand aus Äpfeln und Birnen

4cl 9,5

Schlitzer Mirabellenbrand

4cl 9,5

Schlitzer Wildkirsch Edelbrand

4cl 17,5

Schlitzer Aprikosen Edelbrand

In Akazienholzfässern gelagert

4cl 15,5

Burgen Nussler Cask Edition

In Kastanienholzfässern gelagert

4cl 9,5

GÖBEL'S BRÄNDE



GÖBEL HOTELS
COLLECTION

Göbel Himbeere	4cl	9,5
Göbel Milde Marille	4cl	9,5
Göbel Williams-Birne	4cl	9,5
Göbel Haselnuss	4cl	9,5

GRAPPA DI MARZADRO



La Trentina di Tradizionale	4cl	9
La Trentina di Morbida	4cl	9
Le Dicotto Lune	4cl	12
Giare Amerone	4cl	12



ZUSATZSTOFFE VON GETRÄNKEN

1) Sprite:	Säuerungsmittel (Phosphorsäure, Zitronensäure)
2) Fanta:	Farbstoff, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E330)
3) Coca Cola:	Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
4) Coca Cola zero:	Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Phenylalininquelle
5) Bitter Lemon:	Farbstoff, chininhaltig
6) Tonic Water:	chininhaltig
7) Ginger Ale:	Farbstoff, chininhaltig
8) Red Bull:	Farbstoff, chininhaltig, koffeinhaltig, taurinhaltig
9) Bier:	Wasser, Hopfen, Hefe und Gerste oder Malz (Gluten)
10) Pernod, Campari und Aperol:	Farbstoff, Benzoesäure
11) Weiß-,Rosé.- & Rotwein	teilweise Sulfite
12) Kaffee/Kaffeespezialitäten/Tee	koffeinhaltig

ZUSATZSTOFFE UND IHRE BEDEUTUNG

Farbstoffe:	damit erhalten die Getränke ihre typische Farbe
Konservierungsstoffe:	Getränke werden haltbar gemacht
Antioxidationsmittel:	bewahren Veränderungen, die durch Einfluss von Luftsauerstoff entstehen (z.B. braun werden der Äpfel)
Probylenglykoalginat:	Verdickungsmittel (bei Bier: Schaumstabilisierung)
Säuerungsmittel:	unterstützt Geschmacksgebung und macht haltbar
Chininhaltig:	Bitterer Geschmack, stammt ursprünglich aus der Rinde von Chinarindenbaum
Taurin:	organische Säure
Benzoesäure:	aromatische Carbonsäure
Ascorbinsäure:	organische Säure