



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 HERBSTMENÜ*

---

### **Amuse-Bouche**

\*\*\*

### **Gebackener Ziegenkäse und Kürbis**

Feldsalat | Balsamico-Trüffelvinaigrette

\*\*\*

### **Consommé vom Kalb**

Steinpilz-Eierstich | Liebstöckel

\*\*\*

### **Confierte Landentenkeule in Kaffeejus**

getrüffelte Schwarzwurzeln | Semmelknödel

\*\*\*

### **Kevins Birnen-Topfenstrudel**

Schlitzer Haselnussbrand-Sorbet

59

---

## *VORSPEISEN*

---

### **Seulingswalder Rehterrine**

ingelegter Rotkohl | Senfeis

17,5

### **Gebackener Ziegenkäse und Kürbis**

Feldsalat | Balsamico-Trüffelvinaigrette

16

---

## *SUPPEN*

---

### **Consommé vom Kalb**

Steinpilz-Eierstich | Liebstöckel

9,5

### **Hummer-Champagnerschaumsuppe**

gebackene Hummer-Cannelloni | X.O. Sauce

16



GÖBEL'S  
SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

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

---

## *HAUPTGÄNGE*

---

### **Semmelknödel und Steckrübenragout**

Trüffel | Bergkäse | Kressesalat

**21**

### **Heilbuttfilet mit Ahorn-Sojaglasur**

gebratener Brokkoli | Kürbispüree

**32**

### **F flanksteak vom Irish Hereford Rind mit Pfefferjus und Whiskeyschalotten**

Steakhouse Pommes | Blattsalate in Parmesan-Dressing

**40**

### **Confierte Landentenkeule in Kaffeejus**

getrüffelte Schwarzwurzeln | Semmelknödel

**32**

---

## *DESSERT UND KÄSE*

---

### **Kevins Birnen-Topfenstrudel**

Schlitzer-Haselnussbrand-Sorbet

**9**

### **Selektion vom Rohmilchkäse von Maître Affineur Waltmann**

Feigensenf-Sauce | Chutney | 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  
SCHLOSSHOTEL  
PRINZ VON HESSEN

---

**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