



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 WINTERMENÜ

Tatar von Thunfisch und Avocado

Kapernbeeren | geräucherte Paprika-Mayonnaise | Baguettechip

Consommé vom Perlhuhn

Chorizo-Maultäschle

Winterkabeljaufilet mit Schnittlauchsauce

Kohlrabi | Ahle Worscht | Kartoffelplätzchen

Tonkabohnen-Panna Cotta

eingelegte Feige | Pinienkerneis

59

VORSPEISEN

Tatar von Thunfisch und Avocado

Kapernbeeren | geräucherte Paprika-Mayonnaise | Baguettechip

18

Warme Quiche mit Porree und Pecorino

Feldsalat | Morchel-Petersilienvinaigrette

16

SUPPEN

Consommé vom Perlhuhn

Chorizo-Maultäschle

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

Spaghetti alla Chitarra in Zitronenbutter
geschmortes Gemüse | Büffelmozzarella | Petersiliensalat

21

Winterkabeljaufilet mit Schnittlauchsauce
Kohlrabi | Ahle Worscht | Kartoffelplätzchen

32

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

40

Confierte Landentenkeule in Ponzujus
gebratener Rosenkohl | Kürbis-Misopüree

32

DESSERT UND KÄSE

Tonkabohnen-Panna Cotta
eingelegte Feige | Pinienkerneis

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
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 |