

REGIONALE KÜCHE

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.



GÖBEL'S
SCHLOSSHOTEL
PRINZ VON HESSEN

FRIEDEWALD



Sebastian Treude - Küchenchef

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



Kevin Hoffmann - Souschef

Alle unsere Produkte werden täglich frisch zubereitet.
Einen großen Teil unserer Produkte beziehen wir von heimischen zum Teil zertifizierten BIO-Bauern.



Gero Lohf - Restaurantleiter

Sicherlich werden Sie in unserer Speise- und Getränkekarte etwas finden, dass Ihrem Geschmack entspricht.
Wenn Sie Sonder- oder Änderungswünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Restaurantzeiten sind täglich:

12:00 Uhr – 14:00 Uhr

18:00 Uhr – 21:00 Uhr

Einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit wünscht Ihnen

Familie Göbel
und das Team vom Schlosshotel

Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung

Verehrte Gäste,

unsere Speise- & Getränkekarte wird kontinuierlich den saisonalen Bedingungen entsprechend, z.T. sogar täglich, geändert. Sollten Sie Allergien auf Zusatz- o. Inhaltsstoffe haben, so sprechen Sie uns bitte an.

SPEISEKARTE

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

VORSPEISE UND SUPPE

Rindertatar/Pilzmayonnaise Wachtelschale/Röstzwiebel/Pilzsud	17,50 €
Caesars Salad Parmesan/Kirschtomaten/Croûtons	12,00 €
Getrübelttes Schwarzwurzelsüppchen Petersilienöl/Graubrotcroutons	9,00 €

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsfilet „Label Rouge“ in Schnittlauch-Beurre Blanc sautierter Kohlrabi/Kartoffelkräpfen	29,00 €
Getrübeltte Lauch-Steckrübenquiche Ziegenfrischkäse/Grünkohlchips	20,00 €
Trocken gereiftes Roastbeef (250g) mit Pfeffer-Cognacrahmsauce Steakhouse Pommes/Blattsalate in Schmanddressing	38,00 €
Seulingswalder Rehkeule mit kalt gerührten Cranberries gebratener Brokkoli/Serviettenknödel	29,00 €

DESSERT

Crème Brûlée-Tarte/confierte Ananas Kokossorbet	9,00 €
Auswahl an Rohmilchkäse (vom Maître Affineur Waltmann) Feigensenf/Nüsse	13,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2l	2,80€	Eistee	0,3l	3,50€
Coca Cola Zero	0,2l	2,80€	Saftschorle	0,3l	4,00€
Fanta	0,2l	2,80€	Apfelsaft	0,3l	4,50€
Sprite	0,2l	2,80€	Cranberrysaft	0,3l	4,50€
Mezzo Mix	0,2l	2,80€	Orangensaft	0,3l	4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,80€	Rhabarbersaft	0,3l	4,50€
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,80€	Bananensaft	0,3l	4,50€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,80€	Kirschnektar	0,3l	4,50€
Schweppes Red Berries	0,2l	2,80€	Maracujanektar	0,3l	4,50€
			Traubensaft	0,3l	4,50€
			Johannisbeernektar	0,3l	4,50€

BIER

Vom Fass

Veltins Pils	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,80€
<i>naturtrüb</i>	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse hell	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€

Aus der Flasche

Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse hell	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse dunkel	0,5l	5,50€
Maisel's Weisse kristall	0,5l	5,50€
Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	3,80€
Veltins Malzbier	0,33l	3,60€

MINERALWASSER

Apollinaris Selection	0,75l	7,50€	Apollinaris Vio	0,75l	7,50€
	0,2l	3,00€		0,2l	3,00€
Apollinaris Medium	0,75l	7,50€	Friedewalder Dreienbergquelle	0,5l	4,00€
	0,5l	5,50€	<i>Naturell oder spritzig</i>		

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	3,00€	Latte Macchiato	4,00€
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,00€	Milchkaffee	4,00€
Espresso	2,80€	Große Tasse heiße Schokolade	4,00€
Doppelter Espresso	5,00€	Cappuccino	3,50€
		Kännchen Ronnefeldt Tee	5,50€

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.*

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 7,50€

0,75l 29,00€

WEISSWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

Scheurebe 
Spätlese, lieblich, Keth Rheinhessen

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Grauburgunder 
trocken, Pfaffmann, Pfalz

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Riesling
trocken, Albert Kallfelz, Mosel

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Sauvignon Blanc
trocken, MAN Vintners, Südafrika

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Riesling
feinherb, Albert Kallfelz, Mosel

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Chardonnay
*trocken, Les Vignobles Foncalieu,
Languedoc*

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Silvaner
*trocken, Weingut Alfons
Hormuth, Pfalz*



0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

ROT- & ROSÉWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK

Spätburgunder
*trocken, Weingut Alfons
Hormuth, Pfalz*



0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Montepulciano d'Abruzzo
trocken, Farnese Vini, Italien

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

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

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Condanza de Laganza Tempranillo
trocken, Bodega Faustina, Oyon

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Merlot
*trocken, Les Vignobles Foncalieu,
Languedoc*

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

Cabernet Sauvignon
trocken, MAN Vintners, Südafrika

0,2l 7,50€
0,75l 29,00 €

DIGESTIF

Schlitzer Brände

Obstbrand aus Äpfeln & Birnen	4cl	9,50€
Milde Zwetschge	4cl	9,50€
Mirabellenbrand	4cl	9,50€
Wildkirschenbrand	4cl	12,50€

Göbel's Brände

Williams Birne	4cl	8,50€
Himbeere	4cl	8,50€
Haselnuss	4cl	8,50€

Grappa di Marzadro

La Trentina Tradizionale	4cl	8,90€
La Trentina Morbida	4cl	8,90€
Giare Amarone	4cl	13,90€
Giare Gewürztraminer	4cl	13,90€
Giare Chardonnay	4cl	13,90€

Calvados

Château du Breuil	4cl	10,50€
-------------------	-----	--------

Armagnac

Clés du Ducs- Vieil Armagnac V.S.O.P	4cl	10,50€
--------------------------------------	-----	--------

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, Phenylalaninquelle
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