

## Vorab eine kleine Empfehlung unseres Restaurantleiters Sören Kröbel

### Göbel's Spritz

- *Der passende Einstieg für einen gelungenen Abend*  
mit Prosecco, Limettensaft und Schweppes Grapefruit

6,50



## Suppen

**Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis**  
mit eigenem Öl und  
karamellisierten Kernen 5,90

Crème soup from Hokkaido pumpkin with own oil  
and caramelized corns

**Steinpilzessenz**  
mit Zitronenespuma  
und Kräutercrostini 6,50

Mushroom bouillon with lemon espuma  
and herbal crostini



## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Olivenöl, Rucola, gehobeltem Parmesan  
und Pinienkernen,

dazu Baguette und Butter 12,50

Carpaccio of beef filet with olive oil, rocket, parmesan cheese  
and pine nuts, served with baguette and butter

**Karamellierter Ziegenfrischkäse**  
an knackigen Blattsalaten  
mit Himbeervinaigrette,

dazu Baguette und Butter 9,80

Caramelized goat's cream cheese with fresh lettuce and  
raspberry vinaigrette, served with baguette and butter

**Kleiner Salatteller vom Buffet 5,00**

Side salad served from buffet



[www.goebels-landhotel.de](http://www.goebels-landhotel.de)

täglich geöffnet 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr / Sa, So und Feiertage zusätzlich 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

# Hauptspeisen

## Herbstliche Genüsse

### Rinderfilet

mit sautierten Pfifferlingen

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark 39,00

Beef filet with sautéed chanterelles, served with baked potato with sour cream

### Cordon Bleu vom Schwein

mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken  
gefüllt an Sauce Bernaise

dazu reichen wir Bohnenbündchen  
und Kroketten 18,50

Escalope of pig filled with mountain cheese and black forest ham served with beans and croquettes

### Schnitzel vom Schwein

„Wiener Art“

mit Pommes frites und Salat vom Buffet 18,50

Escalope of pig "Viennese style" with chips and salad from buffet

### 2018er Rivaner & Riesling

Qualitätswein trocken  
Alde Gott Winzer Schwarzwald eG  
0,25l – 6,20



### Göbel's Salatteller

mit Tomaten, Gurken, Karotten, knackigen  
Blattsalaten, Fetakäsewürfel, Thunfisch,  
gekochtem Ei, Schinken und Oliven

dazu Baguette und Butter 14,00

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen 18,00

green salad with tomatoes, cucumbers, carrots, crispy lettuce, feta cheese cubes, tuna, boiled egg, ham, olives, baguette and butter  
(for choice: with stripes of chicken breast)

### Spaghetti Carbonara

mit einer Sauce aus Speck, Ei, Parmesan 10,50

Spaghetti Carbonara with a bacon, egg and parmesan sauce



### Das Lieblings-Gericht unserer Gäste:

#### 250g Rumpsteak

nach Wunsch gegrillt,

mit Gemüse der Saison, Knoblauchbutter und

Schwenkkartoffeln 28,00

250g rump steak grilled to order, with seasonal vegetables, garlic butter and rolled potatoes

### Hähnchenbrust

mit Ricotta und Spinat gefüllt  
an Tomatensauce

und Kräuterspaghetti 14,80

chicken breast filled with ricotta and spinach on tomato sauce and herbal spaghetti



### 2017er Windrose

- ein genussvoller Rosé-Wein

Qualitätswein trocken

Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,25l – 6,50

Schweinerückensteak unter einer Zwiebel-  
Senfkruste gebraten

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom  
Buffet 16,90

Pork steak under onion mustard crust, served with egg and fried potatoes and a salad from buffet



www.goebels-landhotel.de

täglich geöffnet 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr / Sa, So und Feiertage zusätzlich 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

# Fisch

**Gebratenes Butterfischsteak**  
an Weißweinsauce, Butterkarotten und Bandnudeln 19,50  
Fried butterfish steak with wine sauce, butter carrots and tagliatelle

# Vegetarisch

**Frau Göbel trinkt hierzu gerne:**  
**2018er Göbel's Chardonnay**  
QbA trocken, Forster Winzerverein eG, Pfalz - 0,25l - 5,90

**Ofenkartoffel mit Sour cream**  
und Salatbouquet 6,90

wahlweise mit:  
geräuchertem Lachs 9,80  
Hähnchenbruststreifen 14,50  
Rinderstreifen 19,50  
Baked potato with sour cream and salad bouquet  
optionally with:  
smoked salmon, chicken breast strips or beef strips

# ... für den süßen Gaumen

**Geeistes Toffifee**  
an Heidelbeerkompott 6,90  
Iced Toffifee served with blueberry compot



**Panna Cotta**  
mit Kaffeekirschen 6,50  
Panna Cotta with coffee cherries

**...und zum Abschluss:**



**Göbel's Hausbrände**

Alter Williams  
Himbeergeist  
Marillenbrand  
2 cl 2,70

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergiker-Karte. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



www.goebels-landhotel.de

täglich geöffnet 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr / Sa, So und Feiertage zusätzlich 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr