

Herzlich Willkommen

*zu einem genussreichen Abend
in unserem Restaurant „Das Freude“.*

*Freude an grenzenloser Küche,
Erinnerungen an Heimat und Kindheit,
verbunden mit den Geschmäckern,
besten Produkten und Inspirationen
aus der ganzen Welt,
mal klassisch, mal innovativ
mit Sebastians Ideenreichtum kombiniert.
Das Ganze mit dem erstklassigen
und herzlichen Serviceteam
unseres Restaurantleiters Gero Lohf,
einfach nur genießen und wohlfühlen.*

Wir wünschen guten Appetit

Markus & Andrea Göbel

Sebastian Freude

Gero Lohf



Unsere Weinreise

2023er Manzoni Fontanasante
Tenuta Foradori, Trentino, Italien
-salzig-frisch-blumig-

2022er Sake Yamada Nishiki
Kuheiji, Chubu, Aichi, Japan
-umami-explosive Aromatik-

2023er Chardonnay Kreuth
Cantina Terlan, Südtirol
-würzig-mineralisch-Vanillenote-

2023er Oestricher Doosberg
Riesling trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau
-saftig-fruchtig-

2020er Chateau du Retout
Bordeaux, Haut Medoc, Frankreich
-schwarzfruchtig-maskulin-

2020er Pinot Chardonnay Sekt brut
Weingut Martin Waßmer, Baden
-Zitrus-Brioche-

große Weinbegleitung 65
kleine Weinbegleitung 45
(gefiltertes Friedewalder Quellwasser
ist im Menüpreis enthalten)

Kleine „Vorfreuden“

Unser hausgebackenes - Sauerteigbrot
Petersilienbutter | „Mamas Kochkäse“ | Ahle Worscht

Forelle von der Fischzucht Groß

Grüne Soße-Kräuter | Roggen

Unser Menü

Imperial Wachtel *

Babaganoush | Kichererbse | Sumach

Thunfisch „Chu-Toro“ und Rhabarber

Kujo Negi-Öl | Dashi-Eis | Furikake

Dänischer Kaisergranat und Rhönkaviar *

Weizenbier-Tom Kha-Sud | junge Erbsen

Kalb mal Zwei *

Kalbsbries-Spargel-Raviolo:

Bittersalate | Liebstöckel

Geschmorte Kalbsschulter:

Spargel | Morchel | Bärlauch

Basilikum

Ananas | Amazake

Choux au Craquelin*

Walderdbeere | Waldmeister | weiße Schokolade

Menüpreis

in 6 Gängen 159 | *in 4 Gängen 129

alkoholfreie Begleitung von der Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

BioWiesen Obst Cider Rosé
-herbe Hopfennote-füllige Frucht-

Sauvignon Blanc
stiller Essensbegleiter <0,5 vol.%
-grüner Apfel-Stachelbeere-

Pinot Noir
stiller Essenbegleiter
-rote Beeren-feine Tannine-

Champagner Bratbirne
Birnenschaumwein
-Brioche-floral-