

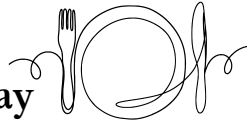
BREAKING NEWS

Unser Bistro hat ab
sofort montags
wieder geöffnet!


SCHLOSS AUDEL
GASTRONOMIE

Montag ist
Flammkuchentag!
Jeder Flammkuchen 12,- €

Dish of the day



Paella Andaluse mit Garnelen und Poularde
dazu eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl
18,50 €

Unsere Tagesempfehlungen

Tagessuppe	6,50 €
Tom Ka Gai ~ Pikantes Thai Hühnersüppchen mit Koriander und Kokos	10,50 €
Zweierlei Matjesfilet mit Meersalzbratlingen	15,50 €
Wallerfilet in Senf Honig Marinade an einem Rucolasalat mit getrockneten Tomaten	16,50 €
Caesarsalat mit Oliven, Parmesan Croûtons und gebratenem Zitronenhühnchen	17,50 €
Seelachsfilet im Backteig an einem Kartoffel-Rucolasalat	15,50 €
Lachskotelette an Tomatensalsa, grünem Spargel und Gnocchi	19,50 €
Kalbsrahmgulasch mit Miniknödeln	18,50 €

Speisenänderungen 2,50

SAVE THE DATE

März

23. März ~ Unser **Genussfrühstück zum Frühlingsbeginn** im Bistro von 9-12 Uhr

April

Ostersonntag, 20. April

Das **Ostermenü** im Schloss von 12:00 bis 16:00 Uhr
und um 18:00 Uhr & Das **Osterbuffet** im Bistro von 12:00 bis 15:30 Uhr
Das **Osterkonzert in der Barockkapelle** ~ 18:00 Uhr



Unsere Klassiker

Currywurst mit Pommes Frites <i>Mayo gibt es natürlich dazu</i>	12,50 €
Chicken Crossis mit Pommes Frites <i>Mayo gibt es natürlich dazu</i>	12,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Beilagensalat	18,50 €
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Bratkartoffeln	18,50 €
Veggiburger auf Sojabasis im Laugenbrioche mit Süßkartoffelpommes	16,50 €
Schloss Auel Beef Burger mit Süßkartoffelpommes	18,50 €
Clubsandwich mit Curly Fries belegt mit Bacon, Putenbrust, Käse und Ei	17,50 €
Buntgemischte Blattsalate	
Beilagensalat	5,50 €
Salatteller	10,00 €
Topping Mozzarella	6,00 €
Topping Thunfisch & Zwiebeln	6,00 €
Topping Curryhähnchen Lachs	7,00 €

Süßes

Hausgemachter Sandkuchen 2 Rippen	4,50 €
Bäckerkuchen von der Gammersbacher Mühle mit Sahne	4,90 €
Hausgemachter Käsekuchen	4,90 €
Schmelzendes Schokoküchlein mit Vanillesauce	8,50 €
Bergische Waffeln mit...	
...Puderzucker	6,50 €
... Punschkirschen	+ 3,00 €
... Sahne	+ 2,00 €
... Vanilleeis	+ 1,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachtes Tiramisu	8,50 €

Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	13,00 €
Mediterran mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	14,00 €
Currychicken mit Rucola & Sweet Chilli Sauce	14,50 €
Thunfisch mit Zwiebeln, Tomaten und Lauch	14,50 €
Salami mit Champignons	14,50 €
Mozzarella mit Tomate und Pesto	14,50 €
Gebeizter Lachs mit Spinat	15,50 €

Die Allergikerinformationsverordnung kann eingesehen werden

Sämtliche Speisen und Getränke können Allergien auslösen
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Eier von Geflügel
und daraus gewonnene Erzeugnisse Fisch und daraus gewonnene
Erzeugnisse (außer Fischgelatine) Erdnüsse und daraus gewonnene
Erzeugnisse Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Milch
von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Sellerie und
daraus gewonnene Erzeugnisse Senf und daraus gewonnene
Erzeugnisse Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und Erzeugnisse



Softgetränke

Wasser "Schloss Auel"	1 L	5,90 €
<i>Sprudel Still</i>		
Gerolsteiner	0,3 L	2,80 €
<i>Sprudel Still</i>	1 L	6,40 €
Pepsi, Mirinda	0,3 L	3,40 €
Pepsi Zero, 7UP	0,5 L	5,70 €
Saftschorlen		
<i>Apfel Orange Rhubarber </i>	0,3 L	3,40 €
<i>Grapefruit</i>	0,5 L	6,20 €
Säfte		
<i>Apfel Orange Rhubarber </i>	0,3 L	3,90 €
<i>Grapefruit Multivitamin</i>	0,5 L	6,20 €
"Golfer"	0,3 L	3,90 €
<i>Bitter Lemon und Grapefruitsaft</i>	0,5 L	6,20 €

Kölsch & Co.

Sion Kölsch	0,2 L	2,00 €
<i>vom Fass</i>	0,3 L	3,00 €
Sion Kölsch Pittermännen	10 L	90,00 €
Radeberger Pils <i>Flasche</i>	0,33 L	3,50 €
Schöffelhofer Weizen	0,5 L	5,50 €
<i>Naturtrüb dunkel Kristall alkoholfrei</i>		
Schöffelhofer	0,33 L	3,50 €
<i>Grapefruit Mix</i>		
Malzbier	0,33 L	3,50 €
Gaffel's Fassbrause	0,33 L	3,50 €
Radeberger <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,50 €

Spitziges

Rieslingsekt Schloss Auel	0,1 L	5,90 €
<i>trocken</i>	0,75 L	33,50 €
Weissweinschorle	0,2 L	5,90 €
HUGO	0,3 L	8,50 €
<i>Rieslingsekt, Holunder, Minze, Limette</i>		
Aperol Spritz	0,3 L	8,50 €
<i>Rieslingsekt, Aperol, Orange</i>		

Weine

Offene Weine

DEEP BLUE Blauer Spätburgunder	0,1 L	5,50 €
<i>Weißwein trocken, Weingut Tesch, Nabe</i>	0,2 L	9,90 €
Weissburgunder	0,2 L	7,00 €
<i>trocken, Weingut Jechtinger, Kaiserstuhl</i>		
Riesling "Schloss Auel"	0,2 L	7,00 €
<i>trocken, Weingut Selbach, Mosel</i>		
Rosé Spätburgunder	0,2 L	8,50 €
<i>trocken, Weingut Dargernova, Abr</i>		
Primitivo	0,2 L	8,00 €
<i>trocken, Weingut Casa Vinicola Minini, Apulien</i>		
Mas Rabel	0,2 L	8,00 €
<i>trocken, Weingut Miguel Torres, Katalonien</i>		

Flaschenweine

DEEP BLUE Blauer Spätburgunder		
<i>Weißwein trocken, Weingut Tesch, Nabe</i>	0,75 L	33,00 €
Riesling "Schloss Auel"	0,75 L	27,50 €
<i>trocken, Weingut Selbach Mosel</i>		
Riesling Klostergarten Kabinett	0,75 L	34,50 €
<i>lieblich, Weingut Rosch, Mosel</i>		
Grauburgunder	0,75 L	49,00 €
<i>Oberbergener Baszgeige, V.D.P. Erste Lage</i>		
<i>trocken, Weingut Keller, Baden</i>		

Heissgetränke

Espresso Kaffee	2,70 €
Cappuccino	3,60 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Milchkaffee gross	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee	3,60 €
<i>verschiedene Sorten</i>	
Heisse Schokolade	4,00 €
<i>mit Sahne</i>	+0,60 €
Roter Glühwein	4,00 €