SCHLOSS AUEL
GASTRONOMIE

Dish of the day

Kalbskotelette mit Rahm-Pfifferlingen und Kartoffelkroketten

inklusive eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl

18,50 €

Unsere Tagesempfehlungen

Tom ka gai Thaihühnersuppe mit Cocosmilch	10,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Baguette	11,50 €
Kartoffeleintopf mit Bockwurst	10,50 €
Flammkuchen mit Pfifferlingen,Frühlingslauch und Ardenner Kochschinken	16,50 €
Pikante Weinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	15,50 €
Spaghetti Bolognese oder Carbonara	15,50 €
Ravioli mit Pfifferlingen gefüllt mit getr. Tomaten, frischen Pfifferlingen und Parmesan	16,50 €
Caesarsalat mit Oliven, Parmesan, Croûtons und gebratenen Zitronenhühnchen	17,50 €
Seelachsfilet gebacken mit Remoulade und einem Gurken-Kartoffelsalat	15,50 €
Portion Parmesan extra	2,00 €

Speisenänderungen 2,50

Eiskaffee 7,50 €
“Sanfter Engel”
(Orangensaft mit Vanilleeis) **7,50 €**
Gemischtes Eis *(3 Kugeln)* **7,50 €**

SPECIAL

Montag ist Flammkuchentag!
Jeder Flammkuchen 12,- €

SCHLOSS AUEL
GASTRONOMIE

Unsere Klassiker

Currywurst mit Pommes Frites — **12,50 €**
Mayo gibt es natürlich dazu

Chicken Crossis mit Pommes Frites — **12,50 €**
Mayo gibt es natürlich dazu

Schnitzel Wiener Art — **18,50 €**
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Roastbeef rosa gebraten mit — **18,50 €**
Remoulade und Bratkartoffeln

Veggiburger auf Sojabasis — **16,50 €**
im Laugenbrioche mit Süßkartoffelpommes

Schloss Auel Beef Burger — **18,50 €**
mit Süßkartoffelpommes

Buntgemischte Blattsalate

Beilagensalat	**5,50 €**
Salatteller	**10,00 €**
Topping Mozzarella	**6,00 €**
Topping Thunfisch & Zwiebeln	**6,00 €**
Topping Curryhühnchen | Lachs	**7,00 €**

Flammkuchen

Elsässer Art — **13,00 €**
mit Speck und Zwiebeln

Mediterran — **14,00 €**
mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Currychicken — **16,50 €**
mit Rucola & Sweet Chilli Sauce

Thunfisch — **14,50 €**
mit Zwiebeln, Tomaten und Lauch

Salami — **14,50 €**
mit Champignons

Mozzarella — **14,50 €**
mit Tomate und Pesto

Gebeizter Lachs — **15,50 €**
mit Spinat

Süßes

Hausgemachter Sandkuchen — **4,50 €**
2 Rippen

Bäckerkuchen — **4,90 €**
von der Gammersbacher Mühle
mit Sahne

Hausgemachter Käsekuchen — **4,90 €**

Schmelzendes Schokoküchlein — **8,50 €**
mit Vanillesauce

Bergische Waffeln mit...

....Puderzucker	**6,50 €**
... Punschkirschen	**+3,00 €**
... Sahne	**+2,00 €**
... Vanilleeis	**+1,50 €**

Warmer Apfelstrudel — **9,50 €**
mit Vanilleeis

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

SCHLOSS AUEL
GASTRONOMIE

Softgetränke

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

Kölsch & Co.

Sion Kölsch	0,2 L |	**2,00 €**
vom Fass	0,3 L |	**3,00 €**
Sion Kölsch Pittermänchen	10 L |	**90,00 €**
Radeberger Pils *Flasche*	0,33 L |	**3,50 €**
Schöfferhofer Weizen *naturtrüb | alkoholfrei*	0,5 L |	**5,50 €**
Schöfferhofer *Grapefruit Mix*	0,33 L |	**3,50 €**
Malzbier	0,33 L |	**3,50 €**
Gaffel's Fassbrause	0,33 L |	**3,50 €**
Radeberger *alkoholfrei*	0,33 L |	**3,50 €**

Spitziges

Rieslingsekt Schloss Auel *trocken*	0,1 L |	**5,90 €**
	0,75 L |	**32,00 €**
Weissweinschorle	0,2 L |	**5,90 €**
HUGO *Rieslingsekt, Holunder, Minze, Limette*	0,3 L |	**8,50 €**
Aperol Spritz *Rieslingsekt, Aperol, Orange*	0,3 L |	**8,50 €**

Weine

Offene Weine

Weissburgunder *trocken, Weingut Jechtinger, Kaiserstuhl*	0,2 L |	**7,00 €**
Riesling "Schloss Auel" *trocken, Weingut Selbach, Mosel*	0,2 L |	**7,00 €**
Rosé Spätburgunder *trocken, Weingut Dargernova, Ahr*	0,2 L |	**8,50 €**
Primitivo *trocken, Weingut Casa Vinicola Minini, Apulien*	0,2 L |	**8,00 €**
Mas Rabel *trocken, Weingut Miguel Torres, Katalonien*	0,2 L |	**8,00 €**

Flaschenweine

Riesling "Schloss Auel" *trocken, Weingut Selbach Mosel*	0,75 L |	**29,00 €**
Riesling Klostergarten Kabinett *lieblich, Weingut Rosch, Mosel*	0,75 L |	**39,00 €**
Grauburgunder *Oberbergener Bassgeige, V.D.P. Erste Lage trocken, Weingut Keller, Baden*	0,75 L |	**55,00 €**

Heissgetränke

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