

Wein des Monats

2022 DEEP BLUE® Spätburgunder Weißwein trocken

0,1 l 5,50 € 0,2 l 9,90 € Flasche 0,75 l 33,00 €

TIEFGRÜNDIG, KIRSCHFRUCHTIG, SANFT

Wo sich vor etwa 30 Mio. Jahren Haie tummelten,
stehen heute unsere Spätburgunder-Reben. Hier entsteht
dieser besondere Weißwein, der in keine Schublade passt.

DEEP BLUE® mit seiner trockenen, sanften Geschmeidigkeit
balanciert geschickt mit feinen Tanninen, Mineralität und Frucht.



Unsere Tagesempfehlungen

Dish of the day 

Hirschgulasch von heimischen Wild
mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Knödel

Tagesdessert im Gläschen
19,50 €

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Croûtons	6,50 €
Bergischer Kartoffeleintopf in der Löwenkopfterrine <i>vegetarisch</i>	8,90 €
<i>auf Wunsch mit Siedewürstchen</i>	+ 2,00 €
Tom Ka Gai ~ Pikantes Thai Hühnersüppchen mit Koriander und Kokos	10,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse	11,50 €
Caesarsalat mit Oliven, Parmesan Croûtons und gebratener Hähnchenbrust	16,00 €
Bergische Weinsülze mit Cornichons, Remoulade und Bratkartoffeln	14,50 €
Spaghetti "Carbonara" mit Rucola und Parmesan	14,50 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Speck-Kartoffelsalat	15,00 €
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpürée	18,50 €
Confit de Canard - Knusprige Entenkeule mit Kartoffelspalten und kleinem Caesarsalat	19,50 €
Rumpsteak 200g mit Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten	27,50 €

Speisenänderungen 2,50

SAVE THE DATE

Januar

1. Januar ~ Großer Neujahrsbrunch ab 11:30 Uhr

Bella Italia im Bistro mit italienischen Köstlichkeiten

17. Januar ~ Kölscher Abend im Bistro mit Kamin

Februar

Olé ! Spanische Wochen mit Tapas und Co.



Unsere Klassiker

Currywurst mit Pommes Frites <i>Mayo gibt es natürlich dazu</i>	11,50 €
Chicken Crossis mit Pommes Frites <i>Mayo gibt es natürlich dazu</i>	11,50 €
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	15,50 €
Schloss Auel Beef Burger mit Süßkartoffelpommes	17,50 €
Clubsandwich mit Curly Fries belegt mit Bacon, Putenbrust, Käse und Ei	17,50 €
Buntgemischte Blattsalate	
Klein	7,00 €
Gross	9,00 €
Topping Mozzarella	6,00 €
Topping Thunfisch & Zwiebeln	6,00 €
Topping Curryhühnchen 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	5,00 €
<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	0,2 L	7,50 €
<i>Rieslingsekt, Holunder, Minze, Limette</i>		
Aperol Spritz	0,2 L	7,50 €
<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 €