



## SCHLOSS AUDEL

Wir sind Unterstützer von Slow Food. Erklärtes Ziel von Slow Food ist es, die regionale Esskultur, sowie traditionelle Lebensmittel und Verarbeitungsmethoden zu bewahren. Schloss Auel ist Unterstützer von Slow Food.

**Gut:** wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

**Sauber:** hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

**Fair:** die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.

Denkt man einmal wirklich über diese drei Grundsätze nach, wird schnell deutlich, dass wir uns dreimal am Tag, nämlich bei jeder Mahlzeit, nicht nur mit Lebensmitteln beschäftigen, sondern mit Themen, die viel weitreichendere Konsequenzen in den Bereichen Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt haben.



\*\*\*

### Die Überraschungsmenüs nach der Empfehlung des Küchenchefs

als 3 Gang zu - 42,50 € | 4 Gang 49,00 € | 5 Gang 59,00 €

Bitte zahlen Sie in Bar oder per EC-Karte (keine Kreditkarten)  
Dear guests, we would like to inform you, that a payment by room bill are not possible.  
We accept cash payment or Debit Card. Thank you for your understanding.



## SCHLOSS AUDEL

### Willkommen im Winter



Feldsalatröschen mit Kartoffel - Dressing mit Roquefort, Feigen  
und altem Balsamico

Lamb's lettuce with potato dressing, figes and old balsamic  
12,00 €



Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kernöl  
Creamsoup of pumpkin with styrian seed oil

9,00 €

Pappardelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesankrusteln

Pappardelle with porcini, cherry tomatoes and crunchy parmesan  
14,50 € | 21,00 €



Filet vom Eifeler Frischling in Sauerkirschsauce  
auf sautierten Rosenkohlblättern und Mandeldauphine

Filet of Eifeler rookie with sour cherry sauce, sautéed brussels sprouts and almond potatoes  
24,00 €

„Surf and Turf“ -Kalbsmedaillon und Riesengarnele,  
dazu grüner Spargel, Sepia Tagliatellen und Hummerschaum  
„Surf and Turf“ – Medaillion of veal and kind prawn, green asparagus,  
sepia tagliatelle and lobster foam

29,00 €



Filet von der Bergischen Forelle in Estragonsauce auf glacierten  
Wurzelgemüsen und einem Pastinaken-Kartoffelpüree

Filet of local trout with tarragon sauce with glazed root vegetables and  
a puree of parsnip-potatoe

27,00 €

Trilogie vom bergischen Landapfel an Vanilleschaum

Trilogy of local land apple with vanilla foam

9,00 €

Dessertvariation „Schloss Auel“

mit Schoko Mousse, Panna Cotta mit Zwergorange  
und einem Mascarpone-Kirschschaum

Selected dessert „Schloss Auel“ with chocolate mousse, panna cotta with mini oranges  
and a foam of mascarpone and cherry

11,00 €



## SCHLOSS AUDEL

### RESTAURANT »SCHLOSS AUDEL«

Unternehmen Sie doch zum Beispiel einen Ausflug ins schöne Aggertal. Zum kulinarischen Zwischenstopp auf Schloss Auel erwartet Sie unser 3-Gang Adventsmenü zur Auswahl oder unsere leckeren Waffeln.

### DAS TRADITIONELLE GÄNSEESSEN

---

Vorweg servieren wir einen Feldsalat zur Vorspeise, es folgt die kross gebratene Freiland Gans, die wir für Sie am Tisch tranchieren. Dazu servieren als Beilagen Klöße, Blaukraut sowie Rotweibirne mit Preiselbeeren.


Inklusive einer Flasche Côtes du Rhône AOC, Secret de Famille Domaines Paul Jaboulet Aîné. 

Für 4 Personen 195,00 €


### DAS WINTERMENÜ

---

 Kürbiscremesüppchen mit Kernöl  
*oder*

 Feldsalatröschen mit Kartoffel - Dressing, Roquefort mit Feigen und altem Balsamico

\*\*\*

 Hirschrücken mit Wirsingköpfchen und Pappardelle und Apfel-Preisselbeerring  
*oder*

Entenbrust in Orangensugo mit Punsch- Rotkohl und kleinen Semmelknödeln

\*\*\*

Zimt- Grand Marnier- Crème Brûlée und Birnen- Sanddorn- Sorbetto  
*oder*

Dessertvariation mit Schoko Mousse, Panna cotta mit Zwergorangen und einem Mascarpone-Kirschschaum

Das 3 Gang Wintermenü zu 46,00 €

### ZUM ADVENTSKAFFEE

Wir servieren frischgebackene Winterwaffeln mit Punschkirschen und Zimtsahne 11,00 €

Aperitif



## SCHLOSS AUDEL

Sekt „Schloss Auel“ Brut, Flaschengärung	6,50 €/ 0,1 l
Aperol Sprizz	7,00 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Dry / Medium / Cream	5,00 €/ 5 cl
Port Delaforce Rot oder Weiß	6,50 €/ 5 cl
Martini, Extra Dry, Bianco, Dòro, Rosso	5,00 €/ 5 cl
Campari / Soda	5,50 €/ 4 cl
Pernod / Soda	5,50 €/ 4 cl

Long Drinks 7,00 € / 0,25 cl  
Cuba – Libre, Gin – Tonic, Campari Orange, Wodka – Lemon

### **Ziegler´s Digestif Superieur aus der 3 Ltr. Großflasche**

---

Obstbrand 43% vol.

Aus Äpfel und Birnen vom Kaiserstuhl. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese

7,00 € / 2 cl

Alte Zwetschge 43% vol.

Der Brand, der feinste Zungen überrascht. Feinstoffig und aromatisch, besticht die Zwetschge aus dem Holzfass mit einem Hauch von Maronen.

Jhrg. 2001 9,00 € / 2 cl

Williams Birnen Brand 43% vol.

Aus der Walliser Williams Christ Birnen gebrannt. Fruchtig, fleischig – mit lang anhaltendem Nachklang präsentiert sich dieser außergewöhnliche Brand.

Jhrg. 2006 9,00 € / 2 cl



## SCHLOSS AUDEL

### Alkoholfreie Getränke

Aueler Quelle Still & Sprudel 3,00 €/ 0,3L	6,00 € / 0,70 l
Coca Cola / Fanta / Sprite	10,00 € / 1,0 l
Bio Apfelsaft	10,00 € / 1,0 l
Orangensaft	10,00 € / 1,0 l
Coca Cola/ Fanta / Sprite	2,80 € / 0,2 l
Coca Cola/ Fanta / Sprite	3,50 € / 0,3 l
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic Water	3,70 € / 0,2 l

### Biere

Sion Kölsch	3,00 € / 0,3 l
Radeberger Pils	3,50 € / 0,3 l
Schöffelhofer Hefeweizen	4,80 € / 0,5 l

### Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,80 €
Glas Tee	3,20 €



## SCHLOSS AUDEL

### Digestif

#### Obstbrände

*Aus dem Hause Nussbaumer*

Himbeere	5,00 €/ 2 cl
Kirsche	5,00 €/ 2 cl
Mirabelle	5,00 €/ 2 cl
Williams	5,00 €/ 2 cl

#### Liköre

Amaretto di Soronno	5,00 €/ 4 cl
Baileys	5,00 €/ 4 cl
Sambuca	5,00 €/ 4 cl
Ouzo	5,00 €/ 4 cl

#### Kräuterbitter

Jägermeister	5,00 €/ 5 cl
Fernet Branca	5,00 €/ 5 cl
Ramazotti / Averna	5,00 €/ 5 cl

#### Spirituosen

Weizenkorn	3,00 €/ 2 cl
Malteser Aquavit	5,00 €/ 2 cl
Jubi Aquavit	5,00 €/ 2 cl
Linie Aquavit	5,00 €/ 2 cl

#### Calvados \* Cognac \* Armagnac

Calvados Pays d'Auge Controlée	6,00 €/ 2 cl
Remy Martin VSOP	6,00 €/ 2 cl
Hennessy VSOP	9,00 €/ 2 cl



## SCHLOSS AUDEL

### Brandy \* Weinbrand

Vecchia Romagna	5,50 €/ 2 cl
Carlos Primero, Solera Grand Reserva	7,50 €/ 2 cl
Brandy de Jerez 103, Solera Osborne	5,50 €/ 2 cl
Weinbrand Chantré	5,50 €/ 2 cl

### Grappa \* Marc de Champagne

Grappa di Chardonnay Nonino	5,00 €/ 2 cl
-----------------------------	--------------

### Whiskey \* Whisky

Jack Daniels Silver select	6,50 €/ 2 cl
Ballantines Blended Scotch	5,50 €/ 2 cl
Johnnie Walker Red Label	5,50 €/ 2 cl
Johnnie Walker Black Label 12 Years	8,50 €/ 2 cl
Chivas Regal 12 Years	7,50 €/ 2 cl
Glennfiddich single Malt 12 Years	9,50 €/ 2 cl



## SCHLOSS AUDEL

"Jetzt besichtigt man die Auen  
Tut sich Wald und Fluss beschauen,  
Schießt dann nach des Hirsches Kronen  
Mit Vergnügen und Patronen.  
Doch der schönste aller Sporte  
In des Teiches kühlem Orte  
War das Rudern mit dem Kahn  
Auf der nassen Wasserbahn. . ."

Mit diesen launigen Versen hielt Emma von Bülow,  
die spätere Gräfin zu Berlepsch  
den "Besuch des deutschen Kaisers und Königs von Preußen, Wilhelms II. als Prinz Wilhelm von  
Preußen"  
auf Schloss Auel in Wahlscheid am 12. Juli 1879 fest.

### Die Historie von Schloss Auel

Schloss Auel, Anno 1391 als Wasserburg unter Peter van me Auel erstmals urkundlich genannt und später als Familienbesitz derer von Meuchen und derer von Proff zu Menden in den Annalen erwähnt, erhielt in der Barockzeit seine heutige dreiflügelige Form und kam in den Besitz des Marquis Philippe de la Valette St. George, dessen Großvater Jean-Paul als junger Offizier im 18. Jahrhundert nach Köln gekommen war. Nach seiner Heirat mit Gertrude van Snyders, der Tochter des niederländischen Malers, hatte er sich in der Nachbarschaft von Auel auf Burg Sülz niedergelassen.

Die dem französischen Uradel entstammende Familie von la Valette St. George nennt als Ihren berühmten Sproß den Admiral des Johanniter- und späteren Malteserordens Jehan de la Valette, der die Insel Malta im Jahre 1565 erfolgreich gegen den Türkeneinbruch unter Solimann II verteidigte. Zahlreiche alte Stiche und Gemälde künden dem Besucher von den Großtaten des Ahnherren.

Im November 1811 hielt Napoleon sich anlässlich einer Inspektion der Rheinarmee in Auel auf. Der große Korse nächtigte unter dem Baldachin desselben Bettes, in dem auch heute noch der Hotelgast seine Glieder strecken kann.

Zar Alexander machte auf seiner Reise von Russland nach Paris zum Abschluss der heiligen Allianz im Jahre 1815 Station im Aggertal.

Kaiser Wilhelm II war oft gesehener Gast, während der Kronprinz in Bonn studierte und der Geheime Medizinalrat Professor Dr. Freiherr Adolf von la Valette St. George, der Rektor der dortigen Universität war.

Wer jedoch könnte in Auel weilen, ohne einen Blick in die Schlosskapelle mit ihrem herrlichen Rokokoaltar und den schönen Gemälden aus dem 16. und 17. Jahrhundert zu tun!

Schloss Auel, seit über 50 Jahren ein Ort der Begegnung zu persönlichen, geschäftlichen und öffentlichen Anlässen, ist der Rahmen schlechthin für Feierlichkeiten und Tagungen. Seit einigen Jahren gehört ein 27 Loch-Golfplatz mit Driving Range und der Möglichkeit Golfcarts auszuleihen, zum sportlichen Angebot.