



SCHLOSS AUDEL

BISTRO IM SCHLOSS

MENÜVORSCHLÄGE

Die Vorspeisen (*anstatt der Suppe, Aufpreis 5,- € pro Gast*)

Vorspeisenvariation Schloss Auel von Vitello Tonnato,
hausgebeizter Lachs mit Rösti und gebackener Ziegenkäse
in Honig-Sesamkruste an Rote-Bete-Birne

Feiner Feldsalat mit Entenbruststreifen an fruchtigem Himbeerdressing

Die Suppen

Orangen-Karottensüppchen mit Croûtons

Feines Spargelcrèmesüppchen

Die Hauptgänge

Medaillon vom Bergischen Jungschwein im mediterranem Gewürztramezzini
auf geschmolzener Paprika und Kräutergnocci

Maispouardenbrust in einer leichten Dijon-Senfsauce mit Marktgemüse
und Tagliatellen

Tranchen vom Kalbsrücken an jungen Primeurgemüsen
mit gratinierten Kartoffeln im Brickteig

Kross gebratenes Zanderfilet in Salbeibutter mit Nusskartoffeln und Wirsing
Für vegetarische Gäste

Mediterranes Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Basmatireis

Gemüsestrudel mit Blattspinat in Kressesauce und Süßkartoffelschaum



SCHLOSS AUDEL

BISTRO IM SCHLOSS

MENÜVORSCHLÄGE

Zum süßen Abschluss

Dessert-Variation "Schloss Auel"

Eine schöne Zusammenstellung von leckeren Süßigkeiten
Früchten und Schokolade

Chocolate to die

Schokoladenvariation mit Choc' truff, schmelzende Schokoherzen
und weiße Mousse au Chocolat

Fruchtige Liason aus New York Cheesecake mit Himbeeren
und Balsamicoglace

3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert
je nach Auswahl ab 40,00 € bis 53,00 €



SCHLOSS AUDEL

RESTAURANT IM SCHLOSS

MENÜVORSCHLÄGE

Die Vorspeisen (*anstatt der Suppe, Aufpreis 5,- € pro Gast*)

Vorspeisenvariation Schloss Auel

von Mille Feuille vom Graved Lachs, geschichtet mit Blinipfannkuchen und
Limetten-Crème fraîche, Streifen von der geräucherten Flugentenbrust
auf Oliven-Kräuter-Cous Cous, Antipasti und feinem Salat

Gebackener Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste auf Rote Bete-Birnen Salat
mit Zitronen-Pfefferdressing

Die Suppen

Orangen-Karottensüppchen mit Croûtons

Feines Spargelcrèmesüppchen

Die Hauptgänge

Maispouardenbrust in einer leichten Dijon-Senfsauce
mit Marktgemüse und Tagliatellen

Best of Beef ~ Filet vom Rind a là Châteaubriand im Barolojus
Primeurgemüsen und gratinierten Kartoffeln im Brickteigsäckchen

Zartes Filet vom St. Pierre unter der Kartoffelkruste
dazu Duftreis und Safranpimentos

Für vegetarische Gäste

Mediterranes Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Basmatireis

Feines Risotto mit Zucchini und Steinpilzen



SCHLOSS AUDEL

RESTAURANT IM SCHLOSS

MENÜVORSCHLÄGE

Zum süßen Abschluss

Dessert-Variation "Schloss Auel"

Eine schöne Zusammenstellung von leckeren Süßigkeiten

Früchten und Schokolade

Delice-Croquante-Framboise

Schmelzende Milkschokolade mit lieblichen Himbeerkern

umhüllt aus Kakaomürbeteig an frischen Beeren

Chocolate to die

Schokoladenvariation mit Choc' truff, schmelzende Schokoherzen

und weißes Mousse au Chocolat

3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert

je nach Auswahl ab 50,00 € bis 60,00 €