

## Traditionelles Gänseessen im "Restaurant Schloss Auel"

Wir tranchieren für Sie am Tisch die ganze Freiland Gans und servieren als Beilagen Klöße, Blaukraut sowie Rotweibirne mit Preiselbeeren. Inklusive einer Flasche Côtes du Rhône AOC, Paul Jaboulet Aîné  
Für 4 Personen **195,00 €**

### Catering an den Festtagen!

- Wir liefern auch an Weihnachten- Lassen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü oder den Gänsebraten für zu Hause von uns zubereiten.

### Schloss Auel im Advent

Genießen sie unser 3 Gang Advents- Wahlmenü im Restaurant Schloss Auel zu **46,00 €**

### Der Adventskaffee

Wir servieren frischgebackene Winterwaffeln mit Punschirschen und Zimtsahne **11,00 €**

### An den Feiertagen 25 & 26. Dezember

~ Das Weihnachtsbuffet im „Bistro Schloss Auel“ zu **42,00 €**

Das „Wünsch Dir Was“ Weihnachtsbuffet im „Restaurant Schloss Auel“  
je Gast **62,00 €**

Kinder ab 6 bis 13 Jahren zahlen den halben Preis

\*\*\*

## SAVE THE DATE

23. JANUAR

SONNTAGSLUNCH IM BISTRO  
12:00-15:00 UHR | 29,00 €

1. JANUAR 2022

NEUJAHRSBRUNCH IM BISTRO  
11:00-15:00 UHR | 35,00 €

\*\*\*\*\*

[WWW.SCHLOSSAUDEL-GASTRONOMIE.DE](http://WWW.SCHLOSSAUDEL-GASTRONOMIE.DE)

02206 – 6003-0/209



SCHLOSS AUDEL

## BISTRO MIT SONNENTERRASSE TÄGLICH & DURCHGEHEND GEÖFFNET

53797 Lohmar - Wahlscheid ☎ 02206-600 3-0/209 🌐 www.schlossauel.de

kürbiscremesüppchen mit kernöl 5,50€

gebackener ziegenkäse auf mediterranen grillgemüsen mit baquette 11,50€

gebratenes kabeljaufilet mit kräuterremoulade an einem ruccula-kartoffelsalat 14,50€

feldsalat in kartoffeldressing mit gebratener gänseleber und apfelspalten 14,50€

\*\*\*\*\*

**die mittags – kombo von montags – freitags**  
leberkäse mit spiegelei und bratkartoffeln sandkuchen sowie espresso oder kaffee<sup>9</sup>  
14,00 €

\*\*\*\*\*

**veggi/vegan**  
veganes Chillie con carne & basmatireis 13,50€

\*\*\*\*\*

**confit de canard-  
der klassiker aus dem perigord**  
confierter entenschenkel<sup>7</sup> mit kartoffelspalten und klassischem caesarsalat  
15,00€

\*\*\*\*\*

erbsensuppe mit bockwürstchen 8,50€

roastbeef mit bratkartoffeln und sc. remoulade 14,50€

eifeler Hirschragout mit preiselbeeren ,rotkohl und thüringer kartoffelklößen 15,50

schweinefilet im speckmantel in pfefferrahm mit kroketten und beilagensalat 15,50€

rinderhüftmedaillons auf waldpilzragout mit tagliatellen 15,50€

### ZUR FRÜHSTÜCKSZEIT BIS 12:00 UHR

**FRÜHSTÜCKSKOMBO**, EIN BRÖTCHEN NACH WUNSCH MIT SCHINKEN<sup>7,2,4</sup>, KÄSE<sup>1</sup> ODER SALAMI<sup>2,4,1</sup> ORANGENSAFT 0,1 L, SOWIE EINER KAFFEESPEZIALITÄT<sup>9</sup> 8,00 €

DAS SÜßE FRÜHSTÜCK „DO IT YOURSELF“ MIT CROISSANT ODER BRÖTCHEN, BUTTER MIT HONIG, KONFITÜRE ODER NUTELLA UND EINEM GROßEM POTT MILCHKAFFEE<sup>9</sup> 6,50 €

3 RÜHREIER MIT SCHINKEN ODER SPECK<sup>7,2,4,1</sup> DAZU EINE KAFFEESPEZIALITÄT<sup>9</sup> 9,00 €

### ÜPPIG BELEGTE BAGUETTE SANDWICHES

SCHINKEN-KÄSE<sup>2,4,7,1</sup>, SALAMI<sup>1/7</sup> 5,80 €  
LACHS<sup>1</sup> | ROASTBEEF 7,00 €

### OFFENE WEINE 0,1L/0,2L

WEIßWEINSCHORLE	2,90/4,50 €
PINOT GRIGIO, FRIAUL	3,20/5,30 €
WEIßBURGUNDER, KAISERSTUHL, TROCKEN	3,90/5,90 €
RIESLING KLOSTER EBERBACH, TROCKEN	3,90/5,90 €
SPÄTBURGUNDER, KAISERSTUHL, TROCKEN	3,90/5,90 €
VILLA SANTA FLAVIA, MERLOT VENEZIEN	3,90/5,90 €

\*\*\*\*\*

### APEROL SPRIZZ | „HUGO“

0,2 / 6,80 €

\*\*\*\*\*

### FLASCHENWEINE 0,75 L

„SCHLOSS AUEL“ RIESLING,  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN, MOSEL 25,00 €  
GRAUBURGUNDER FRANZ KELLER, QBA.TROCKEN 30,00 €  
SPÄTBURGUNDER, KAISERSTUHL 25,00 €  
SEKT FLASCHENGÄRUNG MOSEL 0,1/4,50 € | 0,7/25,00 €

### FLAMMKUCHEN

KLASSISCH NACH ELSÄSSER ART<sup>7</sup> | „MEDITERRAN“ MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN 9,50 €  
CURRYCHICKEN-RUCOLA | TONNO&ZWIEBELN | MOZZARELLA-TOMATE-PESTO | SALAMI & PILZE<sup>2,1,7</sup> | LACHS<sup>1</sup> & SPINAT 11,00 €

### SCHLOSS AUEL „BEEF ODER VEGGI BURGER“ MIT SÜßKARTOFFELPOMMES 12,50 €

\*\*\*\*\*

### BUNTGEMISCHTE BLATTSALATE KLEIN 6,00 € | GROß 7,50 €

\* TOPPING 6,00€ -> MARINIERTE MOZZARELLAKUGELN | THUNFISCH & ZWIEBELN | KÄSE & SCHINKENSTREIFEN<sup>7,2,4</sup>,

\*\*\* TOPPING 6,50€ -> GEBRATENE STREIFEN VOM CURRYHÜHNCHEN | NORWEGISCHEM RAUHLACHS<sup>1</sup>

CURRYWURST<sup>7,2</sup> MIT POMMES FRITES 9,50 € | CHICKEN NUGGETS<sup>7</sup> MIT POMMES FRITES 9,50 €  
SCHNITZEL WIENER ART MIT POMMES FRITES 11,50 €

### KLASSISCHES CLUBSANDWICH XXL SUPER SAFTIG<sup>7</sup>

MIT KLEINEM SALAT 11,00 € | POMMES FRITES<sup>1</sup>, 13,00 €

### SWEETIES

2 RIPPEN LUFTIGER SANDKUCHEN	4,00 €
APFEL- ODER PFLAUMENKUCHEN MIT SAHNETUPF	4,50 €
HAUSGEBACKENER KÄSEKUCHEN „SCHLOSS AUEL“	4,50 €
SCHOKOKÜCHLEIN MIT SCHMELZENDEM HERZEN	7,70 €

### BERGISCHE WAFFELN 6,00 €

MIT PUNSCHKIRSCHEN 2,50 € | SAHNE 1,50 €

KAISERSCHMARRN MIT VANILLEEIS	9,90 €
2 GEFÜLLTE WALDBEERENCRÊPES	7,50 €

\*\*\*\*\*

### WARM AUS DEM OFEN MIT VANILLESOSSE - APFELSTRUDEL 6,80 €

\*\*\*\*\*

### GELATO – BEACHTEN SIE AUCH DIE EISKARTE !

#### **Allergikerinformationsverordnung kann eingesehen werden**

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxydationsmitteln,, 4 mit Geschmacks-verstärker(n),5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmitteln, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmitteln, 12 enthält Phenylalaninquelle,13 gewachst,14 mit Taurin,15Gerste  
**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

**Das Leben ist lebensgefährlich!**

### BIERE

SION KÖLSCH v. FASS <sup>15</sup>	1,70 €/0,2 L & 2,40 €/0,3
KÖLSCH „PITTERMÄNNCHE“	
ZUR SELBSTBEDIENUNG <sup>15</sup>	75,00 €/10 L
RADEBERGER PILS VOM FASS	1,80 €/0,2 L & 2,50 €/0,3 L
SCHÖFFERHOFER WEIZEN,	
DUNKEL, KRISTALL, ALKOHOLFREI	4,50 €/ 0,5 L
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	4,50 €/ 0,3 L

\*\*\*\*\*

### „GOLFER“ - BITTER LEMON 3'4 10 MIT GRAPEFRUITSAFT RHABARBERSCHORLE | GRAPEFRUITSAFT

3,80 €/ 0,3 L | 5,80 €/ 0,5 L

\*\*\*\*\*

### ALKOHOLFREI

„AUELER“ QUELLE MINERAL O. STILL	2,80 €/0,3 L 5,50€/0,7
GEROLSTEINER GANZE FLASCHE 1 LTR.	5,80 €
COCA COLA <sup>12/9</sup> COLA LIGHT <sup>12/9/12</sup>	
FANTA <sup>13</sup> , SPRITE	3,00 €/0,3 L & 5,50 € / 0,5 L
APFELSCHORLE	3,30 €/0,3 L & 4,70 € / 0,5 L
BIOLAND APFELSAFT	3,30 € / 0,3 L
GLAS MILCH	2,00 € / 0,2 L

### HEIßGETRÄNKE

SÄMTLICHE KAFFEESORTEN SIND AUS FAIREM HANDEL

ESPRESSO ODER TASSE KAFFEE <sup>9</sup>	2,60 €
CAPPUCCINO <sup>9</sup>	3,50 €
DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>	4,20 €
GROBER MILCHKAFFEE <sup>9</sup>	4,00 €
LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	4,00 €
GLAS TEE	3,00 €
KAKAO	3,50 € -> MIT SAHNE 4,50 €