



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 €