



SCHLOSS AUDEL

Willkommen im Frühling !

*Deutscher Spargel „Klassisch“ an Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und
... gekochtem L mildem Rauchschinken 23,00 €
... goldgelbem Kalbsschnitzel 27,50 €
... zartem Rinderfiletmedaillon 29,00 €*

Bunter Frühlingssalat

*Staudensellerie, Paprika, Karotten, Litschis auf Fenchelcarpaccio
in einer Granatapfelmarinade und gebratenen Riesengarnelen
Spring salad of celery, pepper, carrots and lychee, served with a carpaccio of fennel
in a pomegranate marinade and fried king prawns
16,50 € | 26,00 €*

*Kartoffelcremesüppchen mit einer gebratenen Lambratwurst
Cream soup of potatoes, served with fried sausage of lamb
8,50 €*

*Sepia-Gnocchi in einem Tomaten-Basilikumsud
mit Blattspinat und Büffelmozzarella
Sepia Gnocchi in a brew of tomatoes and basil, served with
leaf spinach and buffalo mozzarella
15,00 € | 21,00 €*

*Spanferkelrückensteak aus der Honig-Ingwerbeize
auf Baby-Pak Choi, Basmatireis und einer leichten chinesischen BBQ-Salsa
Steak of suckling pig from a dip of honey and ginger, served with basmati rice
and a light sauce Asian-BBQ style
24,50 €*

*Rosa gebratenes Flanksteak auf Speck-Bohnen,
gebackenem Knoblauch, Kartoffelecken und einer Pfeffer-Sherry Sauce
26,00 €*

*Himmel und Äd vom Zander, bergische Flönz und karamellisierter Apfel
mit feinem Kartoffelpüree, glacierte Schalotten und Portwein-Thymiansauce
27,00 €*

*Süße Ravioli gefüllt mit roten Beeren und Mascarpone aus dem Vanille-Holunderfond
mit Vanille-Rhabarber-Ingwersorbet 9,50 €*



SCHLOSS AUDEL

*Das Überraschungsmenü
nach Empfehlung des Küchenchefs
Surprisemenu „chef's choice“*

*3-Gang 38,00 € * 4-Gang 45,00 € * 5-Gang 55,00 €*

Die Klassiker von Schloss Auel

Vorspeisen

*Gebackener Ziegenkäse in einer Honig-Sesamkruste
an Mesclunsalat mit Himbeervinaigrette*

*Fried goat cheese in a crust of honey and sesame
served with salad of wild herbs and raspberry dressing*

15,50 €

Trilogie vom Sashimi Thunfisch an japanischem Kaisersalat

Trilogy of sashimi tuna served with Japanese imperator salad

16,00 €

Vegetarisch

*Getrüffeltes Risotto auf gegrillten Zucchini,
Würztomaten und gebratenen Steinpilzen*

Truffle Risotto with roasted boletus

12,50 € / 21,00 €

Bitte zahlen Sie in bar oder per EC-Karte (keine Kreditkarten)

*Dear guests, we would like inform you, that a payment by room bill is not possible.
We accept cash payment or Maestro. Thank you for your understanding*



SCHLOSS AUDEL

Hauptgänge

*Confit de Canard ~ gegrillte Entenkeule à la Périgord
mit dreierlei Bohnen und gebackenen Kartoffelecken*

*Confit de Canard ~ Grilled duck leg with beans served in three ways
and crispy potato wedges*

23,00 €

Ochsenfilet mit karamellisierten Schalotten

auf einem Rucola - Tomaten - Relish und Pommes dauphine

*Entrecôte served with caramelized shallots, relish of rocket salad and tomatoes
and fried potatoe pellets*

28,00 €

Wolfsbarsch auf mediterraner Polenta

mit gebratenen Pimentos und konfierten Tomaten

*Sea bass served with mediterranean and fried pimento
and confit tomatoes*

26,00 €

Dessert

Dessert Variation „Schloss Auel“

~ Eine schöne Zusammenstellung

von leckeren Süßigkeiten, Früchten und Schokoladigem

Variation of sweets, fruits and chocolate

8,50 €

Auswahl an französischen Rohmilchkäsen

mit Früchten, Grissini und Feigensenf

Choice of French cheese with fruits, grissini & mustard of figs

9,00 €

Eiscrème

mit frisch geschlagene Sahne

Ice cream served with whipped cream

7,00 €