



SCHLOSS AUDEL

Schloss Auel im Herbst

*Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kernöl
und gebratener Jakobsmuschel*

Cream soup of pumpkin with pumpkin seed oil and fried scallop

9,00 €

Klassischer Caesar's Salad mit gebratenen rotfleischigen Riesengarnelen

Classic Caesar's Salad with red fleshed king prawns

16,50 € | 23,50 €

*Feine Spaghettinis mit geschmolzenen Steinpilzen
und getrockneten Sauerkirschen*

Spaghettinis with melted yellow boletus and dried Morello cherries

13,00 € | 21,00 €

*Eifeler Fasanenbrust auf einem Kürbis-Cranberry-Ragout mit
glacierten Schwarzwurzeln und Nusskartoffeln*

*"Eifeler" breast of pheasant on pumpkin-cranberry-ragout
with glazed black salsify and nut potatoes*

25,00 €

*Sauerbraten vom heimischen Rotwild
auf sautiertem Rotkohl und Mandel-Kartoffelbällchen*

"Sauerbraten" of red deer on sautéed red cabbage and almond-potato-balls

27,00 €

Frischlingsrücken auf Rosenkohlblättern

Tagliatellen aus dem Buchenrauch und einer Whisky-Ahorn-Jus

Back of young boar on Brussels sprouts, black tagliatelle and whisky-maple-jus

29,00 €

*Schokoladenkugel gefüllt mit Vanilleeis-Streusel
auf einem Punsch-Birnenragout und einer Zimt-Karamell-Soße*

*Chocolate-bowl filled with vanilla-ice-cream crumble
on a punch-pear-ragout and cinnamon-caramel-sauce*

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*

Truffled 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 á la Perigord
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 €