



## SCHLOSS AUDEL

### *Das 3 Gang Adventsmenü*

*Röschen vom Feldsalat mit gegrillten Wachtelbrüstchen in Chilli-Orangen-Dressing*

*oder*

*Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl*

\*\*\*

*Gänsebrust aus der Bratapfel-Beifussmarinade auf klassischem Rotkohl mit Thüringer Kartoffelklößen und Butterbröseln*

*oder*

*Eifeler Rehkeule in Cranberrysauce mit Waldpilzkompott, Preiselbeerbirne und Kartoffel-Maronenplätzchen*

\*\*\*

*Orangierte Crème brûlée mit einem Sorbet von Birne und Sanddorn auf Quittenkompott und Zabaione*

*oder*

*Herrliche Schokoladenvariation von Heiß bis Eis.*

*Das 3 Gang Adventsmenü zu 39,50 €*

\*\*\*

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Feldsalatröschen und pikanter Kartoffelvinaigrette*

11,00 €

*Feine Spaghettinis mit geschmolzenen Steinpilzen und getrockneten Sauerkirschen*

13,00 € | 21,00 €

*Gänsekeule mit Rotkohl*

*karamelierten Maronen, Semmelknödeln und Preiselbeeren*

26,50 €

*Desserttrilogie mit Bergischen Landapfel als Strudel, karamelierten Äpfeln und Bratapfeleis*

9,50 €

*Zum Adventskaffee servieren wir frischgebackene Winterwaffeln mit Punschkirschen und Zimtsahne*

7,50 €



## 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 €