



SCHLOSS AUDEL

Saisonale Ergänzungen

Frühling

Carpaccio vom gebeizten Lachs in Limonen Pfeffermarinade und pikantem Chutney von der Papaya

Feines Bärlauchsüppchen mit Gambaneros im Kartoffelnest und Ruccolastroh

Maispoularde mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Ruccula und Parmesan auf sautiertem Frühlinglauch und Bubenspätzle

Fruchtiges Erdbeer –Rhabarbergratin mit weißem Schokoladensorbet und fruchtiger Balsamicoglace

Sommer

Teriyakigebeizte rosa Flugentenbrust an Salat von gegrilltem grünen Spargel und pikantem Kumquatragout

Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso Crostini

Surf & Turf; Kalbsmedaillon mit gebratener Riesengarnele an Hummerschaum mit Sepitagliatelle und grünem Spargel

Sommertrilogie Variation von Sonnenfrüchten, Erfrischende Sorbets und Mousse au Chocolat mit fruchtiger Note

Herbst

Steinpilz-Kartoffel-Terrine auf Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust und Vogelersalat
Kürbiscremsüppchen mit Hokaido Chips

Frischlingsrücken mit parfümierten Waldpilzen auf getrüffeltem Wirsing und Mini-Serviettenknödel

Trilogie vom bergischen Landapfel mit Tarte Tatin, Apfel im Schlafrock und Apfelstrudeleis

Winter

Gehobeltes Bündnerfleisch an Rauten von geschmolzener Paprika mit Rapunzeln in feinem Balsamico

Steinpilzessenz mit Raviolis

Perlhuhnbrust im Dörrostmantel gekräuterten Winterspargel und Pommes Macaire

Tannenhonigparfait mit Rotweibirnen und Granatapfelschaum



SCHLOSS AUDEL

Ergänzungen und Empfehlungen für Vegetarisches & Zwischengänge

Vegetarisches

Mariniertes Gurkencarpaccio mit Meerrettichmousse und Tartar von Rote-Bete
Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso-Crostini
Apfel-Thymian Sorbet, prickelnd aufgegossen
Brickteigsäckchen, gefüllt mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten auf Pataten -
Spaghettinis und Korianderschaum
Schokoladensoufflé auf filetierten Früchten und Minzpesto

Die Zwischengänge

Wir empfehlen hausgemachtes Früchtesorbet,
leckere Pasta, leichte Salate oder eine "gute Suppe"

Erfrischende Fruchtsorbets

Limone mit Holunderblüten
Heidelbeere mit Cassis aufgegossen
Blutorange -Champagner-Sorbet
Grapefruit Sorbetto oder Birne mit Cremant

Pasta fatto con amore

Gefüllte Ravioli mit Salbei in Olivenöl angeschwenkt
Tagliartelle Amatriciana in der Tomatensauce mit Speckwürfeln und glasierten Zwiebelchen
Penne mit schmackhaftem Ricottakäse
Fettuchini mit Lachs in Estragonsalsa

Salate

Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit
Flusskrebse, Melone und Himbeer-Sherrydressing, Pfifferlingen und Speckcrouton
mildgeräucherter Entenbrust oder Aggertaler Forellenfilets auf roten Rüben mit frischer Minze



SCHLOSS AUDEL

Die Zwischengerichte

Saltimbocca vom Zander auf Kräuterrisotto mit konfierten Tomaten

Risotto von Kräutern und getrockneten Tomaten mit Chorizochips und Ruccolastroh

Tempura vom Schwertfisch auf Sepianudelnest und Wasabi-Sesamschaum

Wantans mit Rindfleisch aus der BBQ-Marinade auf Sprossengemüse an Koreanderschaum

Ob gebunden oder Klar ~ Eine Suppe passt immer !

"Beef Tea", die klassische Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry

Schaumsüppchen vom Zitronengras und der Mandel mit geeisten Melonenbällchen

Orangen-Karottensuppe mit Ciabatta-Croûtons

Frisch und Grün ~ Erbsen Raukesuppe mit Röstpinolis

Kokos-Currysüppchen mit gebratenem Tiger Prawn

Steinpilzessenz mit Ricottanocke in Pastamantel

Kürbiscrèmesüppchen mit Steirischem Kernöl

Passend zur Jahreszeit ~ Saisonale Menüergänzungen