



## SCHLOSS AUDEL

### *Willkommen im Frühling !*

*Deutscher Spargel „Klassisch“ an Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und  
... gekochtem & mildem Rauchschinken 24,00 €*

*... Schweinefiletmedaillons 28,00 €*

*... zartem Rinderfiletmedaillon 32,00 €*

*Lauwarmer Spargelsalat in Tomatenvinaigrette mit gegrillter Wachtelbrust*

*Lukewarm asparagus salad in tomato vinaigrette with grilled quail breast*

*16,50 € | 26,00 €*

*Feines Bärlauchsüppchen mit gebratenem Filet vom Lamm*

*Soup of wild garlic with sauted filet of lamb*

*8,50 €*

*Ravioli von Feige und Ricotta aus dem Honig-Estragonsud und gezupftem Picandou*

*Ravioli of fig and ricotta with a light honey-tarragon-brew and pieces of picandou-cheese*

*15,00 € | 21,00 €*

*„Ussi“ Syrischens, gefülltes Blättergebäck*

*mit Lamm, Reis und Gemüse mit Joghurt-Gurkensalat*

*„Ussi“ Syrian pastry filled with lamb, rice and vegetables and yoghurt-cucumber-salad*

*24,00 €*

*Gebratenes Seesaiblingsfilet auf sautierten Passepierre-Algen*

*an Süßkartoffelschaum und Tomaten-Schalotten-Relish*

*Fried filet of char on sauteed Passepierre-alga with spume of sweet potatoes and tomato-shallot-relish*

*26,00 €*

*Mediterraner, sous vide gegarter Kalbsrücken*

*mit sautierten Rouille-Blattspinat und La Bonette-Kartoffeln*

*Mediterranean back of veal with sauteed rouille leaf spinach and la bonette-potatoes*

*27,00 €*

*Panna Cotta von der Kokosnuss*

*auf einem Mango-Minz-Ragout und Erdbeer-Mascarpone-Krokant-Eis*

*Coconut-Panna Cotta on mango-mint ragout and strawberry-mascarpone-brittle icecream*

*9,50 €*



## SCHLOSS AUDEL

### Das 3-Gang Frühlingmenü

*Feines Bärlauchsüppchen mit gebratenem Filet vom Lamm  
oder  
Carpaccio vom Fjordlachs in Limonenmarinade mit einem Salatsträußchen*

\*\*\*

*Mediterraner, sous vide gegarter Kalbsrücken  
mit sautierten Rouille-Blattspinat und La Bonette-Kartoffeln  
oder  
Saltimbocca vom Kaninchenrücken auf einem Ragout vom Spargel und Kräutersaitling mit  
Rotweintagliatellen*

\*\*\*

*Dessertvariation „Schloss Auel“  
oder  
Panna Cotta von der Kokosnuss  
auf einem Mango-Minz-Ragout und Erdbeer-Mascarpone-Krokant-Eis*

*Bitte zahlen Sie in Bar oder per EC-Karte (keine Kreditkarten)  
Dear guests, we would like inform you, that a payment by room bill are 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*  
*Filet of ox 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 polenta 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 €



## SCHLOSS AUDEL

### *Aperitif*

Sekt „ Schloss Auel“ Sekt Brut, Flaschengärung	6,50 €/ 0,1 l
Aperol Sprizz	7,00 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Dry Secco	5,00 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Medium	5,00 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Cream	5,00 €/ 5 cl
Port Delaforce Rot oder Weiß	6,50 €/ 5 cl
Martini, Extra Dry, Bianco, Dòro, Rosso	5,00 €/ 5 cl
Campari / Soda	5,50 €/ 4 cl
Pernod / Soda	5,50 €/ 4 cl
Cynar / Soda	5,50 €/ 4 cl

### *Long Drinks 7,00 € / 0,25 cl*

Cuba – Libre, Gin – Tonic, Campari Orange, Wodka – Lemon



## SCHLOSS AUDEL

### *Digestif*

#### ***Obstbrände***

*Aus dem Hause Nussbaumer*

Himbeere	4,50 €/ 2 cl
Kirsche	4,50 €/ 2 cl
Mirabelle	4,50 €/ 2 cl
Williams	4,50 €/ 2 cl

#### ***Liköre***

Amaretto di Soronno	4,50 €/ 4 cl
Baileys	4,50 €/ 4 cl
Sambuca	4,50 €/ 4 cl
Ouzo	4,50 €/ 4 cl
Cynar	4,50 €/ 4 cl

#### ***Kräuterbitter***

Jägermeister	4,00 €/ 5 cl
Fernet Branca	4,00 €/ 5 cl
Ramazotti / Averna	4,50 €/ 5 cl

#### ***Spirituosen***

Weizenkorn	2,50 €/ 2 cl
Malteser Aquavit	4,00 €/ 2 cl
Jubi Aquavit	4,50 €/ 2 cl
Linie Aquavit	4,50 €/ 2 cl

#### ***Calvados \* Cognac \* Armagnac***

Calvados Pays d'Auge Controlée	5,50 €/ 2 cl
Remy Martin VSOP	5,50 €/ 2 cl
Hennessy VSOP	8,50 €/ 2 cl
Armagnac VSOP	5,50 €/ 2 cl



## SCHLOSS AUDEL

### *Brandy \* Weinbrand*

Vecchia Romagna	5,50 €/ 2 cl
Carlos Primero, Solera Grand Reserva	7,50 €/ 2 cl
Brandy de Jerez 103, Solera Osborne	5,50 €/ 2 cl
Weinbrand Chantré	5,50 €/ 2 cl

### *Grappa \* Marc de Champagne*

Grappa di Chardonnay Nonino	4,50 €/ 2 cl
Marc de Champagne Reserve	5,50 €/ 2 cl

### *Whiskey \* Whisky*

Jack Daniels Silver select	6,50 €/ 2 cl
Ballantines Blended Scotch	5,50 €/ 2 cl
Johnnie Walker Red Label	5,50 €/ 2 cl
Johnnie Walker Black Label 12 Years	7,50 €/ 2 cl
Chivas Regal 12 Years	6,50 €/ 2 cl
Glennfiddich single Malt 12 Years	8,50 €/ 2 cl

## *Ziegler's Digestif Superieur*

*aus der 3 Ltr. Großflasche*

### *Obstbrand 43% vol.*

*Aus Äpfel und Birnen vom Kaiserstuhl. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese ... 6,50 €/ 2 cl*

### *Alte Zwetschge 43% vol.*

*Der Brand, der feinste Zungen überrascht. Feinstoffig und aromatisch, besticht die Zwetschge aus dem Holzfass mit einem Hauch von Maronen. Jhrg. 2001 8,50 €/ 2 cl*

### *Williams Birnen Brand 43% vol.*

*Aus der Walliser Williams Christ Birnen gebrannt. Fruchtig, fleischig – mit lang anhaltendem Nachklang präsentiert sich dieser außergewöhnliche Brand. Jhrg. 2006 8,50 €/ 2 cl*



## SCHLOSS AUDEL

### *Alkoholfreie Getränke*

Selters Mineralwasser classic / still	7,00 €/ 0,75 l
Coca Cola / Fanta / Sprite	10,00 €/ 1,0 l
Bio Apfelsaft	10,00 €/ 1,0 l
Orangensaft	10,00 €/ 1,0 l
Coca Cola/ Fanta / Sprite	2,80 €/ 0,2 l
Coca Cola/ Fanta / Sprite	3,50 €/ 0,3 l
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic Water	3,70 €/ 0,2 l

### *Biere*

Sion Kölsch	3,00 €/ 0,3 l
Radeberger Pils	3,50 €/ 0,3 l
Schöfferhofer Hefeweizen	4,80 €/ 0,5 l

### *Heißgetränke*

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,80 €
Glas Tee	3,20 €



## SCHLOSS AUDEL

*"Jetzt besichtigt man die Auen*

*Tut sich Wald und Fluss beschauen,*

*Schießt dann nach des Hirsches Kronen*

*Mit Vergnügen und Patronen.*

*Doch der schönste aller Sporte*

*In des Teiches kühlem Orte*

*War das Rudern mit dem Kahn*

*Auf der nassen Wasserbahn. . ."*

*Mit diesen launigen Versen hielt Emma von Bülow,  
die spätere Gräfin zu Berlepsch  
den "Besuch des deutschen Kaisers und Königs von Preußen, Wilhelms II. als Prinz Wilhelm von Preußen"  
auf Schloss Auel in Wahlscheid am 12. Juli 1879 fest.*

### *Die Historie von Schloss Auel*

Schloss Auel, Anno 1391 als Wasserburg unter Peter van me Auel erstmals urkundlich genannt und später als Familienbesitz derer von Meuchen und derer von Proff zu Menden in den Annalen erwähnt, erhielt in der Barockzeit seine heutige dreiflügelige Form und kam in den Besitz des Marquis Philippe de la Valette St. George, dessen Großvater Jean-Paul als junger Offizier im 18. Jahrhundert nach Köln gekommen war. Nach seiner Heirat mit Gertrude van Snyders, der Tochter des niederländischen Malers, hatte er sich in der Nachbarschaft von Auel auf Burg Sülz niedergelassen.

Die dem französischen Uradel entstammende Familie von la Valette St. George nennt als Ihren berühmten Sproß den Admiral des Johanniter- und späteren Malteserordens Jehan de la Valette, der die Insel Malta im Jahre 1565 erfolgreich gegen den Türkeneinbruch unter Solimann II verteidigte. Zahlreiche alte Stiche und Gemälde künden dem Besucher von den Großtaten des Ahnherren.

Im November 1811 hielt Napoleon sich anlässlich einer Inspektion der Rheinarmee in Auel auf. Der große Korse nächtigte unter dem Baldachin desselben Bettes, in dem auch heute noch der Hotelgast seine Glieder strecken kann.

Zar Alexander machte auf seiner Reise von Russland nach Paris zum Abschluss der heiligen Allianz im Jahre 1815 Station im Aggertal.

Kaiser Wilhelm II war oft gesehener Gast, während der Kronprinz in Bonn studierte und der Geheime Medizinalrat Professor Dr. Freiherr Adolf von la Valette St. George, der Rektor der dortigen Universität war.

Wer jedoch könnte in Auel weilen, ohne einen Blick in die Schlosskapelle mit ihrem herrlichen Rokokoaltar und den schönen Gemälden aus dem 16. und 17. Jahrhundert zu tun!

Schloss Auel, seit über 50 Jahren ein Ort der Begegnung zu persönlichen, geschäftlichen und öffentlichen Anlässen, ist der Rahmen schlechthin für Feierlichkeiten und Tagungen. Seit einigen Jahren gehört ein 27 Loch-Golfplatz mit Driving Range und der Möglichkeit Golfcarts auszuleihen, zum sportlichen Angebot.