



SCHLOSS AUDEL

Schloss Auel im Sommer

Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen und Parmigiano-Reggiano
Carpaccio of beef, served with sautéed chanterelles and hard cheese "Parmigiano-Reggiano"

17,00 €

Süppchen vom gerösteten Knoblauch mit Saté vom Eifelrind
Soup of roasted garlic with Saté of local beef

8,50 €

Mediterrane Ravioli mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und Pfifferlingen
Mediterranean ravioli, served with spring garden leek, cherry tomatoes and chanterelles

16,50 € | 23,50 €

*Spaghetti in Chili-Öl mit gegrillten Riesengarnelen,
Frühlingslauch, Paprika und roten Zwiebeln*
Spaghetti in chili-oil with grilled king prawns, spring garden leek, peppers and red onions

18,00 € | 24,00 €

Rosa Lammcarré aus der Rosmarinbeize
auf gegrillter Zucchini mit pikanter Auberginen-Kartoffelmousse
Pink roast carré of lamb, served with grilled zucchini and spicy potato-mousse

27,00 €

Syrisches Kibbeh

Krapfen von Bulgur und Rind in Joghurtsauce und Dal
Syrian Kibbeh ~ doughnuts of bulgur and beef in yoghurt sauce and lentils

23,00 €

Kotelette vom Seeteufel in Thaiaromen
auf Lotuswurzel, Shitake, Pak Choi und pikanten Mie-Nudeln
Chop of monkfish, flavored with Thai-aroma, served with Thai-root, pak choy and spicy mie-noodles

28,00 €

Marinierte Waldbeeren im Crêpe
mit erfrischender Joghurtcrème und Mango-Guaven Eis
Marinated wood berries, served in a crêpe with yoghurt crème and ice of mango and guava

9,50 €



SCHLOSS AUDEL

Willkommen im Sommer

Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen und Parmigiano-Reggiano
Carpaccio of beef, served with sautéed chanterelles and hard cheese "Parmigiano-Reggiano"

Oder

Mediterrane Ravioli mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und Pfifferlingen
Mediterranean ravioli, served with spring garden leek, cherry tomatoes and chanterelles

Spaghetti in Chili-Öl mit gegrillten Riesengarnelen,
Frühlingslauch, Paprika und roten Zwiebeln
Spaghetti in chili-oil with grilled king prawns, spring garden leek, peppers and red onions

Oder

Syrisches Kibbeh
Krapfen von Bulgur und Rind in Joghurtsauce und Dal
Syrian Kibbeh ~ doughnuts of bulgur and beef in yoghurt sauce and lentils

Dessertvariation „Schloss Auel“

Oder

Marinierte Waldbeeren im Crêpe
mit erfrischender Joghurtcrème und Mango-Guaven Eis
Marinated wood berries, served in a crêpe with yoghurt crème and ice of mango and guava

Das 3-Gang Sommermenü 44,00 €

Bitte zahlen Sie in Bar oder per EC-Karte (keine Kreditkarten)
Dear guests, we would like inform you, that a payment by room bill 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
Schöffelhofer 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.