



SCHLOSS AUDEL

Schloss Auel im Sommer

*Bunter Wildkräutersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf einem Papayachutney und Zitronendressing*
Salad of herbs, served with fried scallops, chutney of papaya and lemon dressing
15,50 € | 21,50 €

Feines Kressesüppchen mit Rauchlachsstreifen
Soup of peppergrass with slices from smoked salmon
8,50 €

*Spaghettinis mit gebratenem Seeteufel, Frühlingsslauch,
Kirschtomaten in einer Gorgonzolasauce*
Thin noodles, served with fried monkfish, spring garden leek, cherry tomatoes and a light gorgonzola sauce
16,50 € | 23,50 €

...oder vegetarisch
Spaghettinis mit Frühlingsslauch, Kirschtomaten, Pfifferlingen
14,00 € | 20,00 €
Thin noodles, served with spring garden leek, cherry tomatoes and chanterelle

*Spanferkelrückensteak aus der Honig-Ingwerbeize auf Baby-Pak Choi,
Basmatireis und einer leichten chinesischen BBQ-Salsa*
26,00 €
*Steak of suckling pig sauced with honey-ginger, served with baby pak choi, basmati rice and a light Chinese BBQ
salsa*

*Pot au feu mit Safran, Kartoffeln, Mangold und Babygemüsen
und einer Weißwurst vom Laacher See Felchen*
26,00 €
Pot au feu with saffron, potatoes, leaf beet and baby vegetables and an sausage of "Laacher sea" whitefish

*Rosa gebratene Lammhüfte auf sautierten Pfifferlingen
mit Knoblauch-Thymian Macaire*
27,50 €
Fried saddle of lamb, served with sautéed chanterelle and garlic-thyme macaire-potatoes

*Melonen Kaltschale mit weißem Portwein, einem
Buttermilch-Ingwereis und Brioche Croûtons*
9,50 €
Cold sweet soup of melon with white port wine, buttermilk-ginger ice cream and brioche-croustons



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 €