



SCHLOSS AUEL

Apéritif

Sekt „ Schloss Auel“ Sekt Brut, Flaschengärung	5,50 €/ 0,1 l
Aperol Sprizz	5,50 €/ 0,2 l
Sherry Sandeman Dry Secco	4,50 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Medium	4,50 €/ 5 cl
Sherry Sandeman Cream	4,50 €/ 5 cl
Port Delaforce Rot oder Weiß	6,00 €/ 5 cl
Martini, Extra Dry, Bianco, Dóro, Rosso	4,00 €/ 5 cl
Campari / Soda	5,00 €/ 4 cl
Pernod / Soda	5,00 €/ 4 cl
Cynar / Soda	5,00 €/ 4 cl

Long Drinks 7,00 € / 0,25 cl

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



SCHLOSS AUEL #

Willkommen im Frühling!

Tatar vom geräucherten Stör mit Blinis und Keta-Kaviarschmand auf Rote –Beete-Carpaccio
Tatar of smoked sturgeon with blinis and keta-caviar-sourcream on beetroot-carpaccio
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-shalot-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 AUEL #

Das 3-Gang Frühlingsmenü

*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
Rotweintagiatellen*

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

3 Gang Frühlingsmenü zu 39,50 €



SCHLOSS AUEL #

*Die Überraschungsmenü's
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 Meschlunsalat 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 emperor salad

16,00 €

Vegetarisch

*Getrüffeltes Risotto auf gegrillten Zucchini,
Würztomaten und gebratenen Steinpilzen*

Truffel 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 are not possible.

We accept cash payment or Maestro. Thank you for your understanding



SCHLOSS AUEL

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 AUEL

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	3,50 €/ 4 cl
Baileys	4,50 €/ 4 cl
Sambuca	3,50 €/ 4 cl
Ouzo	4,00 €/ 4 cl
Cynar	4,50 €/ 4 cl

Kräuterbitter

Jägermeister	3,00 €/ 4 cl
Fernet Branca	4,00 €/ 4 cl
Averna	4,50 €/ 4 cl
Ramazotti	4,50 €/ 4 cl

Spirituosen

Weizenkorn	4,00 €/ 2 cl
Malteser Aquavit	4,50 €/ 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 Napoleon VSOP	7,50 €/ 2 cl



SCHLOSS AUEL

*Brandy * Weinbrand*

Vecchia Romagna	5,50 €/ 2 cl
Carlos Primero, Solera Grand Reserva	7,50 €/ 2 cl
Bransy 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 AUEL

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 AUEL

"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 der 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.