



SCHLOSS AUDEL

Herzlich
Willkommen!

Save the dates

Jeden 1. und 3. Freitag im Monat

16:30 bis 21 Uhr *(bis Ende September)*

Italienischer Abend - Dolce Vita vom Buffet.
Immer mit dabei - Pasta aus dem Parmesanlaib
29,- € pro Person
17,90 € Tellergericht



Jeden letzten Freitag im Monat

16:30 bis 21 Uhr *(bis Ende September)*

Chill & Grill
Leckeres vom Holzkohlegrill
29,- € pro Person
17,90 € Tellergericht

Jeden Samstag & Sonntag
Frühstück ist fertig! 8-11:30 Uhr

Großes Frühstücksbuffet
25,- € pro Person
12,50 € Kinder 6-15 Jahre

Jeden 2. Freitag im Monat
16:30 bis 21 Uhr *(bis Ende September)*

Spanisches Buffet - Buen provecho!
29,- € pro Person
17,90 € Tellergericht



Kölscher Kaminabend

13. & 27. November | 17-21 Uhr
Kölsche Köstlichkeiten vom Buffet
bei flackerndem Kaminfeuer
29,- € pro Person

Großes Gänsebuffet

16. & 20. November | 17-21 Uhr
Freilandgänse
vom Bauernhof Schmitz in Lohmar
39,- € pro Person



Adventsbuffet

18. Dezember | 17-21 Uhr
39,- € pro Person



Weihnachtsbrunch

25. & 26. Dezember | 10-14 Uhr
49,- € pro Person
29,- € Kinder 6-12 Jahre



SCHLOSS AUDEL

Save the dates.....
....im Schloss

Großes Gänseessen
am 8. November
12 Uhr & 17 Uhr

Gänseessen mit live tranchierten
Freilandgänsen vom Bauernhof
Schmitz in Lohmar, Vorspeisen und
Dessert vom Buffet
49,- € pro Person

Nikolausbuffet
am 5. Dezember ab 17 Uhr
und am 6. Dezember ab 12 Uhr

49,- € pro Person



.....im Parisot

Gänseessen
im November & Dezember
*(ab 4 Personen, bis 48 Stunden v
orher bestellbar)*

Ganze Gans, live tranchiert am Tisch
inklusive Amuse-Bouche, Vorspeise,
Gans und Dessert
99,- € pro Person



Weihnachten im Parisot
am 25. Dezember

12 Uhr
4-Gang Menü 99,- € pro Person
17 Uhr
6-Gang Menü 149,- € pro Person

Silvester im Parisot
am 31. Dezember



Beginn um 17 Uhr
Begrüßungscremant mit
anschließendem 7-Gang Menü
Erster Gang um 18 Uhr
Dessert um 22:30 Uhr
179,- € pro Person

Öffnungszeiten Parisot im Schloss

Dienstag bis Freitag 17:00 - 0:00 Uhr | *Annahmeschluss der Küche: 21:00 Uhr*

Immer Montags im Bistro - Reibekuchentag
Verschiedene Varianten, in Klein und Groß

Wechselnde Empfehlungen

Kürbissuppe	6,90 €
mit Steirischem Kernöl	
Kartoffeleintopf	8,90 €
mit Bockwurst	11.90 €
Tagliatelle	17,90 €
mit Pfifferlingen	
Selbstgemachtes	17,90 €
Hähnchen Cordon Bleu	
mit Butterkarotten und Rosmarinkartoffeln	
Rinderhüftgeschnetzeltes	19,90 €
“Boeuf Stroganoff”	
mit Kartoffelrösti	

Flammkuchen

Elsässer	12,90 €
mit Speck, Zwiebeln und Käse	
Förster	16,90 €
mit Brie, Preiselbeeren und Kräuterseitlinge	
Provence	13,90 €
mit Spinat, getrockneten Tomaten und Ziegenkäse	

Baukasten

Currywurst	7,90 €
Chicken Crossis	7,90 €
Veggi Chicken Burger	9,90 €
Schloss Auel Beef Burger	12,90 €
Schnitzel Wiener Art	9,90 €
Wiener Kalbsschnitzel	24,90 €

+ Pommes	4,90 €
+ Süßkartoffelpommes	6,50 €
+ Beilagensalat	4,90 €
+ Bratkartoffeln	7,90 €
+ Portion Mayonaise Ketchup	0,90 €
+ Currysoße	2,90 €
+ Kräuterquark	3,90 €
+ Remoulade	3,90 €
+ Bunter Kartoffelsalat	5,90 €

Baguettes to go

Jedes Baguette ist garniert mit Remoulade, Salat und Tomate

Schnitzel	8,90 €
Brie mit Preiselbeeren	7,90 €
Roastbeef	11,50 €

Vorspeisen

Salat Meer und Garten	14,90 €
Avocado, Gurke, Staudensellerie, Paprika, Karotte, Mango und Eismeershrimps	
Vorspeisenplatte für 2	23,90 €
Immer dabei-Käse, Antipasti, Salami, Schinken	
Burrata	11,90 €
mit farbenfrohen Tomaten und Radieschen	
Frühlingsrolle	5,90 €
vegetarisch und selbstgemacht	
Tom Kha Gai	7,90 €
Thaihühnersuppe mit Kokosmilch	

Hauptgerichte

Gemüsecurry 	17,90 €
mit Reis und Salat	
Penne Pomodoro	11,90 €
mit Parmesan	
Spaghetti mit Rinderbolognese	14,50 €
mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten	
Bauernschmaus	10,90 €
Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln	
Heringsdip Hausmacher Art	17,90 €
mit Kartoffelbratlingen	
Roastbeef	19,90 €
mit Remoulade und Bratkartoffeln	
Caesar Salad	19,50 €
Römersalat, Parmesan, Caesar-Dressing Croûtons und gebratenes Hähnchenfilet	
Ofenkartoffel	10,50 €
mit Salat und Kräuterquark	
Ofenkartoffel	18,00 €
mit Salat, Kräuterquark und hausgebeiztem Lachs	

Süßes

Hausgemachter Sandkuchen	4,90 €
zwei Rippen mit Puderzucker	
Bäckerkuchen	4,90 €
von der Gammersbacher Mühle	
Hausgemachter Käsekuchen	4,90 €
Schmelzendes Schokoküchlein	9,90 €
mit Vanillesauce	
Warmer Apfelstrudel	11,50 €
mit Sahne und Vanilleeis	
Waffeln mit...	5,90 €
.... Puderzucker	
+ heiße Kirschen	+ 2,50 €
+ Sahne	+ 1,00 €
+ Vanilleeis	+ 1,90 €
Extra Sahne	1,00 €

Spritziges

Rieslingsekt Schloss Auel	0,1 L 5,90 €
<i>Schloss Auel, J. Oppmann, Franken</i>	
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Golfer Spritz	8,50 €
Weissweinschorle	0,15 L 5,50 €

Biere

Peters Kölsch <i>vom Fass</i>	0,25 L 2,80 €
Jever Pils <i>von Fass</i>	0,3 L 3,40 €
Estrella Damm <i>Flasche</i>	0,33 L 3,90 €
Schöfferhofer Weizen	0,5 L 5,60 €
<i>naturtrüb alkoholfrei</i>	
Jever Fun Jever Fun Blutorange	0,33 L 3,90 €
<i>alkoholfrei</i>	

Softgetränke

Wasser "Schloss Auel"	1 L 6,90 €
<i>naturell classic</i>	0,4 L 3,50 € 0,25 L 2,30 €
Pepsi, Pepsi Zero, Zitronen- und Orangenlimonade	0,4 L 4,90 € 0,25 L 3,20 €
Säfte	
<i>Rhabarber · Maracuja · Orange · Apfel · Grapefruit</i>	
als Saft	0,4 L 5,50 € 0,25 L 3,60 €
als Schorle	0,4 L 4,90 € 0,25 L 3,20 €
Bitter Lemon Tonic Water	0,4 L 5,90 €
"Golfer" Bitter Lemon und Grapefruitsaft	0,25 L 3,90 €

Wein

Riesling halbtrocken	0,15 L 7,90 €
<i>Albert Lambrich, Mittelrhein</i>	
Grauburgunder trocken	0,15 L 6,90 €
<i>Weingut Gies Düppel, Pfalz</i>	
Tramoya Verdejo trocken	0,15 L 6,90 €
<i>Bodegas Pedro Escudero, DO Rueda</i>	
Pinot Grigio Rosé trocken	0,15 L 7,90 €
<i>Weingut Casa Charlize</i>	
Primitivo di Mora	0,15 L 6,90 €
<i>Cantine Ionis, Apulien</i>	
Petit Soleil	0,15 L 7,90 €
<i>Le Pin Beausoleil, Bordeaux, Frankreich</i>	

Heissgetränke

Kaffee Crème	2,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee	4,90 €
Tee <i>verschiedene Sorten</i>	3,90 €
Teediamant <i>verschiedene Sorten</i>	4,90 €
Heisse Schokolade <i>mit oder ohne Sahne</i>	4,90 €
Roter Glühwein	6,90 €
Eiskaffee	7,50 €