



SCHLOSS AUDEL

Frühling

Raubfisch

Thunfisch | Alge | Yuzo | Wasabinuss | Kokos | Reis

Herz vom Blumenkohl

Blumenkohl | Kräuterseitlinge | Aubergine | Birne | Miso

Perle des Meeres

Jakobsmuschel | Pak Choi | Vanille | Safran | Kaviar | Heidelbeere

Ibérico

Filet | Lauch | Apfel | Olivenöl | Lardo | Buchweizen

Lord Turbot

Steinbutt | Romanesco | Risotto | Spinat

Salzwiese

Lammrücken | Lammpraline | Morchel | Grüner Spargel | Pastinake | Erdbeere

Urzeit

Möhre | Rhabarber | Schokolade

Menü – 3 Gänge 79 €

Perle des Meeres · Salzwiese · Urzeit

Menü – 5 Gänge 109 €

Blumenkohl · Perle des Meeres · Lord Turbot · Salzwiese · Urzeit

Menü – 7 Gänge 149 €

alle Gänge

Parisot

Wir freuen uns, Sie zu einem genussvollen Abend begrüßen zu dürfen.

Mit viel Sorgfalt und fachlicher Expertise ausgewählt, begleiten unsere Weine die

Charaktere der Speisen und bereichern Ihr Genusserlebnis auf besondere Weise.

Für Ihre kulinarische Reise bieten wir eine abgestimmte **Weinbegleitung** à 0,1 l an:

• **3-Gang-Menü** – 33 €

• **5-Gang-Menü** – 55 €

• **7-Gang-Menü** – 77 €

Wenn Sie es wünschen, halten wir auch eine Auswahl offener Weine für Sie bereit.

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne den passenden Wein zu Ihrer Speise.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Abend

und unvergessliche Genussmomente.

Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie besondere Momente in stilvollem Ambiente und lassen Sie sich von unserer Küche aufs Neue begeistern.

Für Ihre Reservierung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Diese ist entspannt und formlos möglich unter events@schlossauel.de.