



## SCHLOSS AUDEL

### Saisonale Ergänzungen

---

#### Frühling

Carpaccio vom gebeizten Lachs in Limonen Pfeffermarinade und pikantem Chutney von der Papaya

Feines Bärlauchsüppchen mit Gambaneros im Kartoffelnest und Ruccolastroh

Maispoularde mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Ruccula und Parmesan auf sautiertem Frühlingslauch und Bubenspätzle

Fruchtiges Erdbeer –Rhabarbergratin mit weißem Schokoladensorbet und fruchtiger Balsamicoglace

#### Sommer

Teriyakigebeizte rosa Flugentenbrust an Salat von gegrilltem grünen Spargel und pikantem Kumquatragout

Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso Crostini

Surf & Turf; Kalbsmedaillon mit gebratener Riesengarnele an Hummerschaum mit Sepitagliatelle und grünem Spargel

Sommertrilogie Variation von Sonnenfrüchten, Erfrischende Sorbets und Mousse au Chocolat mit fruchtiger Note

#### Herbst

Steinpilz-Kartoffel-Terrine auf Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust und Vogelersalat  
Kürbiscremsüppchen mit Hokaido Chips

Frischlingsrücken mit parfümierten Waldpilzen auf getrüffeltem Wirsing und Mini-Serviettenknödel

Trilogie vom bergischen Landapfel mit Tarte Tatin, Apfel im Schlafrock und Apfelstrudeleis

#### Winter

Gehobeltes Bündnerfleisch an Rauten von geschmolzener Paprika mit Rapunzeln in feinem Balsamico

Steinpilzessenz mit Raviolis

Perlhuhnbrust im Dörrostmantel gekräuterten Winterspargel und Pommes Macaire

Tannenhonigparfait mit Rotweibirnen und Granatapfelschaum



## SCHLOSS AUDEL

### **Ergänzungen und Empfehlungen für Vegetarisches & Zwischengänge**

---

#### **Vegetarisches**

Mariniertes Gurkencarpaccio mit Meerrettichmousse und Tartar von Rote-Bete  
Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso-Crostini  
Apfel-Thymian Sorbet, prickelnd aufgegossen  
Brickteigsäckchen, gefüllt mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten auf Pataten -  
Spaghettinis und Korianderschaum  
Schokoladensoufflé auf filetierten Früchten und Minzpesto

#### **Die Zwischengänge**

Wir empfehlen hausgemachtes Früchtesorbet,  
leckere Pasta, leichte Salate oder eine "gute Suppe"

#### **Erfrischende Fruchtsorbets**

Limone mit Holunderblüten  
Heidelbeere mit Cassis aufgegossen  
Blutorange -Champagner-Sorbet  
Grapefruit Sorbetto oder Birne mit Cremant

#### **Pasta fatto con amore**

Gefüllte Ravioli mit Salbei in Olivenöl angeschwenkt  
Tagliartelle Amatriciana in der Tomatensauce mit Speckwürfeln und glasierten Zwiebelchen  
Penne mit schmackhaftem Ricottakäse  
Fettuchini mit Lachs in Estragonsalsa

#### **Salate**

Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit  
Flusskrebse, Melone und Himbeer-Sherrydressing, Pfifferlingen und Speckcrouton  
mildgeräucherter Entenbrust oder Aggertaler Forellenfilets auf roten Rüben mit frischer Minze



## SCHLOSS AUDEL

### **Die Zwischengerichte**

Saltimbocca vom Zander auf Kräuterrisotto mit konfierten Tomaten

Risotto von Kräutern und getrockneten Tomaten mit Chorizochips und Ruccolastroh

Tempura vom Schwertfisch auf Sepianudelnest und Wasabi-Sesamschaum

Wantans mit Rindfleisch aus der BBQ-Marinade auf Sprossengemüse an Koreanderschaum

### **Ob gebunden oder Klar ~ Eine Suppe passt immer !**

"Beef Tea", die klassische Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry

Schaumsüppchen vom Zitronengras und der Mandel mit geeisten Melonenbällchen

Orangen-Karottensuppe mit Ciabatta-Croûtons

Frisch und Grün ~ Erbsen Raukesuppe mit Röstpinolis

Kokos-Currysüppchen mit gebratenem Tiger Prawn

Steinpilzessenz mit Ricottanocke in Pastamantel

Kürbiscrèmesüppchen mit Steirischem Kernöl

Passend zur Jahreszeit ~ Saisonale Menüergänzungen