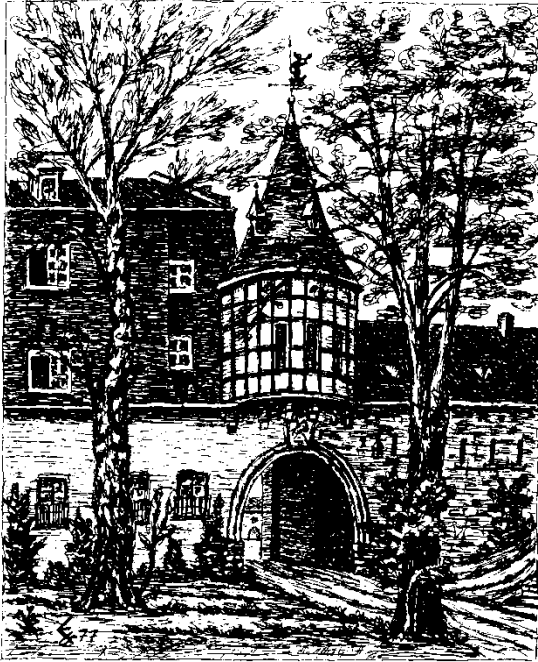


Die Geschichte vom Tagungshotel Maria in der Aue



1927/1928 hat der Großindustrielle Karl Haniel das Schloss als Jagd- und Gästehaus im barocken Stil und mit allem Komfort nach Plänen des Berliner Architekten Walter bauen lassen: mit Schwimmbad im Keller, kostbarer Bibliothek, Speisesaal, Salons, 20-Register Pfeifenorgel, dazu im Hof eine Kegelbahn. Zum weitläufigen Anwesen gehörten ferner eine Gärtnerei und im Tal ein Remisenhaus mit Garagen, Pferdestall und Reitplatz, sowie Tennisplätzen und Freibad.

Doch schon 1934 zog die vierköpfige Familie wieder aus. Die „Nationalsozialistische Volkswohlfahrt“ kaufte das Anwesen samt 30 Morgen Land und richtete ein Kindergärtnerinnen-Seminar ein.

Nach dem Krieg ging das Schloss an die Besatzungsmächte und anschließend auf das Düsseldorfer Innenministerium über, das es bis 1953 als Kindererholungsheim nutzte.

Am 13. Juli 1956 erwarb der Familien-Ferien-Trägerwerk e.V. das „Tagungshotel Maria in der Aue“ und nutzte es für seine Familienferien; 13 Familien mit 55 Kindern fanden hier Platz. Die Bundesregierung stellte dabei aus ihren erstmals geführten Haushaltsmitteln für „Familienerholung“ Gelder zur Verfügung.

Am 18. September 1971 verursachte ein Kurzschluss im Dachgebälk einen Großbrand, der das ganze Haus einäscherte. Der Wiederaufbau des Schlosses begann am 4. April 1974, und exakt zwei Jahre später begannen wieder die ersten Veranstaltungen in dem vergrößerten Haus.

Nach zwei jähriger Umbau- und Renovierungsphase von 1994 bis 1996 präsentiert sich nun das „Tagungshotel Maria in der Aue“ mit jeweils individuellen Räumlichkeiten für Tagungen, festliche Veranstaltungen sowie Familienferien.

Herzlich Willkommen im Restaurant Maria in der Aue!

Küchenchef Uwe Born und Restaurantleiterin Jessica Maiworm mit ihrem Team freuen sich über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt. Bitte beachten Sie, dass unser Speisenangebot nur von 12-15 Uhr und von 18-22 Uhr gilt.

In der Zwischenzeit bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Bergischen Fladen & Stullen, Kuchen, Waffeln und Eis!

Guten Appetit!

Menüempfehlung

Karotten - Paprika - Suppe

Gebratener Rhein-Zander

mariniert mit Zitrone, Honig, Thymian, ZucchiniGemüse und kleinen Kartoffeln

Obstbecher

mit frischem Obstsalat, 1x Vanilleeis, 1x Erdbeereis, Mangosoße und Sahne

24,50

Hierzu empfehlen wir Ihnen eine begleitende Weinauswahl aus dem Hause P.J.Valckenberg

(1 Prosecco 0,1l, 1 Weissburgunder 0,2l, 1 Dornfelder 0,2l)

14,00

Küchenchef Uwe Born empfiehlt:

Spanferkelrücken

mit Malzbiersoße, Breznknödel und Krautsalat

17,50

Wir empfehlen das passende Bier:

Andechs Weizen Dunkel

herzhaft, frisch und malzig lecker!

0,5 l 3,70



Salat

Gemischter, bunter Salatteller

mit hausgemachtem Erdbeer-Balsamico-Dressing,
(auch als Beilagensalat vom Buffet, vegetarisch)

4,50

Großer gemischter, bunter Salatteller

mit hausgemachtem Erdbeer-Balsamico-Dressing, gerösteten Kernen,
zwei marinierte Garnelenspieße und Brot

10,50

Großer gemischter, bunter Salatteller

mit hausgemachtem Erdbeer-Balsamico-Dressing, gerösteten Kernen, gebratene Streifen vom
Kalb und Wiesenchampignons und Brot

10,50

Suppe

Tagessuppe

4,50

Karotten – Paprika - Suppe

mit Gemüsespieß

5,50

Rote Pfefferschoten – Crème (pikant)

5,00

Bergische Stullen

(herzhaft, bergisches Bauernbrot)

...auch nachmittags von 15:00 Uhr bis 18 Uhr

vegetarisch

mit Kirschtomate, Rauke, Olivenöl, Balsamico, Parmesan

6,40

pikant

mit Wurstsalat, Rote-Bete Sprossen, Kresse

7,30

würzig

mit Wiesenkräutern, bergischer Blutwurst, Zwiebeln, und Senf

6,40

Nudeln

vegetarisch

mit bergischen Wiesenchampignons in Waldhonig und Balsamico gebraten, Rauke, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan

10,50

herzhaft

mit Streifen vom Kalb & bergischen Wiesenchampignons in Waldhonig und Balsamico gebraten, Rauke, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan

13,30

würzig

mit Streifen von der argentinischen Steakhüfte in Cognacrahm und Salat

14,50

Hauptgerichte

Dabringhausener Krüstchen

kleines Schweineschnitzel auf knusprigem Stullenbrot, mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, knusprige Speckstreifen, Spiegelei und Salat

13,40

Paniertes Kalbsschnitzel

mit dicken knusprigen Pommes frites und Salat

17,40

Rinderroulade

mit Salzkartoffeln und Salat

15,50

Steaks vom argentinischen Weiderind

mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Salat

24,30

Gebratenes Filet vom Rhein-Zander

mariniert mit Zitrone, Honig, Thymian, ZucchiniGemüse und kleinen Kartoffeln

19,50

Große Kalbsbratwurst

mit hausgemachter Currysoße, dicken, knusprigen Pommes Frites und Salat

11,20

Bergischer Fladen

**(leckerer Hefeteig, mit hausgemachtem Zitronenschmand bestrichen,
frisch gebacken, auf dem Holzbrett serviert)**

...auch nachmittags von 15:00 Uhr bis 18 Uhr

Saisonal

mit Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln, Gartenkräutern und Salat

11,40

vegetarisch

mit Kirschtomate, Rauke, Parmesan und Salat

10,90

klassisch

mit jungem Gouda, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salat

10,50

bergisch

mit knusprigen Speckstreifen, frischen Gartenkräutern und Salat

9,40

herzhaft

mit gebratenen Streifen vom Kalb, Paprika, Frühlingszwiebeln und Salat

12,50

deftig

mit bergischer Blutwurst, Zwiebeln, frischen Gartenkräutern und Salat

10,50

würzig

mit Garnelen, Rauke, Kirschtomaten, Knoblauch und Salat

12,40

...und für hinterher...

süß

mit Vanillesoße, Apfelscheiben, Zimt, Zucker und Sahne

8,50

Bergische Waffeln, Süßes, Eis & Kuchen

Waffel mit Puderzucker

4,20

Waffel mit Puderzucker und Sahne

5,00

Waffel mit Puderzucker und Kirschen

5,00

Waffel mit Puderzucker, Kirschen und Sahne

5,50

Waffel mit Puderzucker, Kirschen, Sahne und Vanilleeis

6,40

Milchreis kalt serviert

3,20

Heiße Kirschen mit Vanilleeis

4,50

Kuchen der Saison

3,00

Käsekuchen

3,00

Apfelkuchen, Donauwelle oder Schoko-Kirsch-Kuchen

2,50

3 Kugeln gemischtes Eis (Erdbeere, Vanille und Schokolade)

2,70 mit Sahne 3,60

Eiskaffee oder Eisschokolade

4,50

Obstbecher

mit frischem Obstsalat, 1x Vanilleeis, 1x Erdbeereis, Mangosoße und Sahne

5,40

Schokokeksbecher

mit 3xSchokoeis, Schoko-Kekskrümel, Schokosoße und Sahne

5,40

Getränke (Auszug)

Heißgetränke

Unsere Kaffee- und Kakaospezialitäten beziehen wir über die Firma GEPA und sind fair gehandelt.

Tasse Kaffee (Filterkaffee)	2,10
Becher Kaffee	3,90
Tasse Kaffee Hag	2,10
Becher Kaffee Hag	3,90
Kaffee Crème (Espresso Bohne)	2,30
Becher Kaffee Crème	4,20
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,20
Latte Macchiato	3,90
Becher Cappuccino	3,90
Becher Milchkaffee	3,90
Becher Kakao	3,90

Unsere Teesorten vom Teehaus Ronnefeldt :

Fruity Camomile, Darjeeling Summer Gold, Green Dragon, Fruity White, Refreshing Mint, Cream Orange, Sweet Berries, Ayurveda Herbs & Ginger, Earl Grey, Wellness Tea, Jasmin Gold,



SELECTED TEA SINCE 1823

Becher Tee	3,90
------------	------

Aperitif

Kir	0,1 l	4,80
Campari Orange/Soda	4 cl	4,50
Sandemann Sherry dry	5 cl	3,80
Sandemann Sherry medium	5 cl	3,80
Portwein	5 cl	3,60
Martini bianco	5 cl	3,80
Martini rosso	5 cl	3,80
Martini extra dry	5 cl	3,80

Sekt

Schloß Affaltrach	0,1 l	4,50
Schloß Affaltrach	0,75 l	24,00

Prosecco

frizzante	0,1l	4,50
mit Holunderblütensirup	0,1l	4,80
Aperol Spritz	0,2l	5,20

Fassbiere

Gaffel Kölsch	0,3 l	2,50
Gaffel Kölsch	0,4 l	3,20
Radler (Kölsch mit Sprite)	0,3 l	2,50
Radler (Kölsch mit Sprite)	0,4 l	3,20
Schuss (Kölsch mit Malzbier)	0,3 l	2,50
Schuss (Kölsch mit Malzbier)	0,4 l	3,20

Bitburger Pils	0,3 l	2,50
Bitburger Pils	0,5 l	4,20
Alsterwasser (Pils mit Sprite)	0,3 l	2,50
Alsterwasser (Pils mit Sprite)	0,5 l	4,20

Flaschenbiere

Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l	2,70
-------------------------------	--------	------



Malzbier (alkoholfrei)	0,33 l	2,70
Andechs Weizenbier hell	0,5 l	3,70
Andechs Weizenbier dunkel	0,5 l	3,70
Erdinger Free (alkoholfrei)	0,5 l	3,70

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner		
Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l	2,20
Sprudel, Medium, Naturell	0,75 l	5,90
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,70
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,50
Schweppes		
Bitter Lemon, Tonic Water**, Ginger Ale	0,2 l	2,40
Coca-Cola/light***, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	2,90
Gaffel Fassbrause	0,33 l	2,70
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Orangensaftschorle	0,3 l	2,70
Orangensaftschorle	0,5 l	4,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Johannisbeerschorle	0,3 l	2,70
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,50
Kirschsaff	0,2 l	2,50
Kirschschorle	0,3 l	2,70
Kirschschorle	0,5 l	4,50

** enthält Chinin

*** enthält Coffein

Digestif

Kräuterliköre und Bitter

Ramazotti	2 cl	2,30
Jägermeister	2 cl	2,30
Underberg	2 cl	2,30
Kümmerling	2 cl	2,30

Schwarzwälder Obstbrände

Kirschwasser	2 cl	3,10
Himbeergeist	2 cl	3,10
WilliamsBirne	2 cl	3,10

Aquavits

Malteser Aquavit	2 cl	3,50
------------------	------	------

Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50

Grappa

Grappa	2 cl	4,50
--------	------	------

Spirituosen

Korn	2 cl	2,00
Wodka Moskowskaja	2 cl	2,80
Bacardi superior	2 cl	2,90
Gordon ´s Gin	2 cl	3,80

Whisky

Jim Beam	4 cl	5,80
Glenfiddich 12y, Single Malt	4 cl	6,90

Cognac

Remy Martin	2 cl	4,50
-------------	------	------

Calvados

Calvados Gilbert	2 cl	3,80
------------------	------	------

Liköre

Sambuca	2 cl	2,90
Baileys	2 cl	3,10