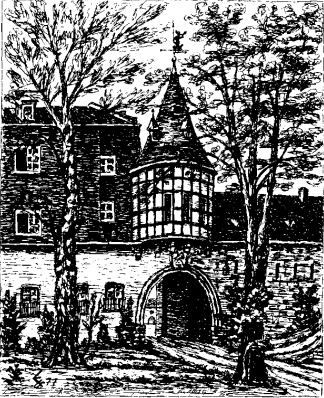


Geschichte des Hauses



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.



Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Herzlich Willkommen im Restaurant Maria in der Aue

Küchenchef David Oliver Schröder und Gastgeber Robert Dohmen sowie Ihre Teams freuen sich über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit und einen genussreichen Aufenthalt.

Menüempfehlung

Tomatencreme

**Penne | Weißweinsahne | Geflügelbruststreifen |
Gremolata | Parmesan | Knoblauch | Salat vom Buffet**

Obstbecher

Menüpreis € 27,50

Empfehlung von Küchenchef David Oliver Schröder:

Unsere Burger

Burger Engelchen	Straußen-Patty Gurken Speck weiße Zwiebeln Burger-Sauce Pommes	€ 15,50
Burger Teufelchen	Straußen-Patty Gurken Speck Röstzwiebeln Cheddar Jalapeños Pommes	€ 15,80

Hauswein Weiß

2017er

Le Petit Balthazar, Viognier- Sauvignon Blanc⁴

Pays D'OC IGP, trocken 0,2 l 4,20

Weingut Pierrick Harrang 0,75 l 16,50

Languedoc

Intensiver Geruch von Limette, Grapefruit und exotischen Früchten, knackig und frisch im Abgang

Hauswein Rot

2016er

Le Petit Balthazar, Merlot⁴ 0,2 l 4,20

Pays D'OC IGP, trocken 0,75 l 16,50

Weingut Pierrick Harrang

Languedoc

Intensiv und würzig in der Nase, anhaltender fruchtiger Abgang.

Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Salat und Vorspeisen

Beilagen Salat | Hausdressing € 4,70

Salatteller wahlweise mit:

Gebackene Calamares €12,50

Geflügelstreifen €13,50

Gyrosstreifen| frische Zwiebeln €13,50

Tomate | Mozzarella | Croutons €13,50

Suppe

Tomatencreme € 4,70

Tagessuppe nach Angebot 0,2l € 4,70

Bergischer Fladen

Leckerer Hefeteig, mit hausgemachtem Zitronen – Schmand bestrichen, frisch gebacken, auf dem Holzbrett serviert.

Zu allen Fladen reichen wir einen frischen Salat mit Hausdressing

Salami | Zwiebeln | Schinken | Peperoni | Käse | € 9,80

Champignons | gekochter Schinken | Käse | Zwiebeln | € 9,80

Speck | Käse | Zwiebeln | € 9,80

Tomate | Mozzarella | Rauke | € 9,80

Gyros| Krautsalat | Tomate | Schafskäse | Zwiebeln| €11,70

Hauptgerichte

Penne | Weißweinsahne | Geflügelbruststreifen | Gremolata | Parmesan | Knoblauch | Frühlingslauch | € 13,60

Limmringhausener Krüstchen

Paniertes Schweineschnitzel 200 g | Bauernbrot | Zwiebeln | Champignon | Speck | Spiegelei | Salat vom Buffet | € 14,90

Bergischer Teller | Bratkartoffeln | Spiegeleier | Speckstreifen| € 10,50

Unsere Riesencurrywurst 300 g | Currysauce | Pommes | € 13,80

Schnitzel Camembert 200 g | Speckstreifen | Preiselbeeren | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat vom Buffet | € 16,50

Schnitzel Hawaii 200 g | gekochter Schinken | Ananas | Käse überbacken | Pommes | Salat vom Buffet | € 16,30

Schweinenackensteak 300 g | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat vom Buffet | € 17,80

Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein | Tsatsiki & Ajvar | Zwiebeln | Pommes | € 13,60

Klosterpfanne Helenental | Schweinerückenstaek | Gyros | Speck | Ajvar | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln | € 19,80

Calamares à la Romana | panierte Tintenfischringe im Backteig | Pommes | Tzatziki | Ajvar | Salat vom Buffet | € 13,80

Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Bergische Stullen

Herzhaft, bergisches Brot aus dem Steinofen leicht gebuttert

Mett | Zwiebeln | Essiggurke | Senf | € 7,40

Halver Hahn | Butter | Gouda | Zwiebeln | € 9,40

Roher Schinken | Butter | Essiggurke | Salat | € 9,60

Für unsere Zwerge

Portion Bratwürstchen | Pommes | Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Portion Calamares | Pommes | Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Kleiner Fladen (1/2) | Tomate | Mozzarella € 6,50

Wenn Sie für Ihr Kind nichts finden, wenden Sie sich gerne an unser Service-Team.

Dessert

Waffel | Puderzucker € 4,20

Waffel | Puderzucker | Sahne € 5,00

Waffel | Puderzucker | Kirschen € 5,00

Waffel | Puderzucker | Kirschen | Sahne € 5,50

Waffel | Puderzucker | Kirschen | Sahne | Vanilleeis € 6,40

Waffel | Heiße Heidelbeere | Walnusseis | Sahne € 7,30

Kuchen: Apfel | Käse | Schokolade je Stück € 3,20

Sahne pro Portion € 0,70

3 Kugeln gemischtes Eis wahlweise mit |

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Walnuss € 2,70

mit Sahne: € 3,40

Obstbecher | Erdbeer und Vanilleeis | Fruchtmark | Sahne € 5,90

Eiskaffee | Vanilleeis | Sahne € 4,90

Eisschokolade | Vanilleeis | Sahne € 4,90

**Fragen Sie bitte nach dem aktuellem Kuchen der Saison*

Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner 0,25l € 2,40
Sprudel, Medium, Naturell 0,75l € 5,90

Schweppes¹
Bitter Lemon, Tonic Water,
Ginger Ale 0,2 l € 2,50

Coca Cola^{2,5} 0,3 l € 2,90
Coca-Cola/light, Fanta, Sprite, Spezi 0,5 l € 4,50

Gaffel Fassbrause⁶ 0,33l € 2,90

Säfte (Apfel, Orangen, Kirsch,
Johannisbeere) 0,2 l € 2,50

Saftschorle (Apfel, Orangen, Kirsch,
Johannisbeere) 0,3 l € 2,70
0,5 l € 4,50

Van Nahmen

Rhabarberschorle 0,33l € 2,90
Williams Christ Birnensaft 0,2 l € 3,50
Weißer Pfirischnektar 0,2 l € 3,50

Sekt

Schlosskellerei Affaltrach⁴ 0,1 l € 4,50
Schloss AFFALTRACH Brillant 0,75l € 24,00
Württemberg

Secco MEY- SCO Rosé⁴ 0,1 l € 6,30
Perlwein b.A., trocken 0,75l € 25,50
Weingut Klaus & Marius Meyer, Pfalz

Aperitiv

Kir^{4,5} 0,1l € 4,80
Campari Orange/Soda⁵ 4 cl € 5,20

Lustau Sherry Medium Dry 5 cl € 3,80
Lustau Sherry Fino Dry 5 cl € 3,80
Martini Bianco Vermouth⁴ 5 cl € 3,80
Martini Rosso Vermouth^{4,5} 5 cl € 3,80
Martini Extra Dry Vermouth⁴ 5 cl € 3,80

Longdrinks^{4,5,6}

Campari Orange/Soda⁵ 0,2 l € 5,20
Cola Havana Club 3 Jahre⁴ 0,2 l € 5,20
Gin (Bombay Sapphire) Tonic 0,2 l € 5,20
Vodka (Smirnoff) Lemon 0,2 l € 5,20
Bacardi Cola/Sprite 0,2 l € 5,20
Aperol Spritz (mit Prosecco und Schuss Soda)^{4,5} 0,2 l € 5,20
Hugo (Holunderblütensirup, Minze,
Limette, Prosecco und Wasser) 0,2 l € 5,20

Allergene und Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| 1 enthält Chinin | 6 Glutenhaltig |
| 2 enthält Koffein | 7 Schalenfrüchte/
Mandeln/Nüsse |
| 3 Milch/Laktose | |
| 4 Sulfate | |
| 5 Farbstoffe | |

Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Fassbiere⁶

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

Flaschenbiere⁶

Bitburger Drive (alkoholfrei)	0,33 l	€ 2,90
Malzbier (alkoholfrei) ⁵	0,33 l	€ 2,90
Benediktiner Weißbier hell	0,5 l	€ 3,90
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 3,90
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90

Digestif

Kräuterliköre und Bitter⁴

Ramazzotti	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Averna	2 cl	€ 2,90

Lantenhammer Obstbrände^{4,7}

Sauerkirschwasser	2 cl	€ 4,50
Waldhimbeergeist	2 cl	€ 4,50
Williamsbirne	2 cl	€ 4,50
Haselnussgeist	2 cl	€ 4,50

Aquavit⁴

Malteserkreuz	2 cl	€ 3,50
Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,50
Bommerlunder	2 cl	€ 2,50

Grappa⁴

Grappa Nonino „Lo Chardonnay“	2 cl	€ 4,50
Grappa Nonino „Il Moscato“	2 cl	€ 4,50

Spirituosen⁴

Korn	2 cl	€ 2,00
Smirnoff Vodka Red Label	2 cl	€ 3,20
Havana Club Rum 3 Jahre	2 cl	€ 3,80
Matusalem Rum 15 Jahre	2 cl	€ 4,80
Gin Bombay Sapphire London	2 cl	€ 3,80
Tequila Jose Cuervo Silver	2 cl	€ 2,90
Tequila Jose Cuervo Gold	2 cl	€ 2,90
Pernod	5 cl	€ 4,50

Whisky^{4,5,6}

Elijah Craig 12 J. Straight Bourbon	2 cl	€ 4,80
The Glenlivet Founder's Malt	2 cl	€ 4,20
Glenfiddich 15 J. Single Malt	2 cl	€ 4,80

Cognac⁴

Baron Otard VSOP	2 cl	€ 4,80
Rémy Martin	2 cl	€ 4,80

Calvados⁴

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

Liköre^{4,5}

Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,10
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 3,10
Tia Maria	2 cl	€ 2,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee (Filterkaffee) ²	€ 2,10
Becher Kaffee ²	€ 3,90
Tasse Kaffee Hag	€ 2,10
Becher Kaffee Hag	€ 3,90
Tasse Kaffee Crème (Espresso Bohne) ²	€ 2,30
Becher Kaffee Crème ²	€ 4,20
Espresso ²	€ 2,30
Doppelter Espresso ²	€ 4,20
Latte Macchiato ^{2,3}	€ 3,90
Becher Cappuccino ^{2,3}	€ 3,90
Becher Milchkaffee ^{2,3}	€ 3,90
Becher Kakao ³	€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne ³	€ 4,80

Unsere Teesorten vom Teehaus Ronnefeldt:

Becher Tee	€ 3,90
Kamille, Darjeeling, Sweet Ginger, Pfefferminze, Red Berries, Earl Grey, Rooibos Vanilla, Green Angel	

Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.

Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.

Unser Restaurant hat täglich für Sie geöffnet

Frühstück	07:00 – 10:00 Uhr
Mittagsbuffet	12:30 – 14:00 Uhr
Abendbuffet	18:30 – 20:00 Uhr
À la carte	12:00 – 22:00 Uhr



Unser Café / Unsere Bar hat für Sie geöffnet

Ganztägig (Sonntags geschlossen):
10:00 – 16:30 Uhr & 19:00 – 01:00 Uhr



Genießen Sie bei einer Tasse Kaffee den wunderschönen Ausblick ins Grüne auf unserer Südterrasse.

Dort begrüßen wir unsere Tagungsgäste gerne zu Ihrer Kaffeepause:



Vormittags: 10:00 – 11:30 Uhr
Nachmittags: 15:00 – 16:30 Uhr



Alle Preise sind inklusive Service MwSt. ausgewiesen.
Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind, informiert Sie gerne unsere Team von Service und Küche.