



WEINhotel Ayler Kupp

# Menü Ayler Kupp

>klassisch - raffiniert<

## Geschmorter Kopfsalat

Tomate, Joghurt & Kräuter

2023 No. 2 Ayler Ortswein, extra trocken, Weingut Peter Lauer  
oder 2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Vols, Ayl



## Suppe von Kräutern

& Croutons

2023 No. 12 UNTERSTENBERG Riesling trocken-feinherb, Weingut Peter Lauer



## Entenstopfleber >gebraten<

Pfefferkirschen & Brioche

2003 Eichenfuder 1 „Saar Feilser Riesling“ Spätlese, Weingut Peter Lauer



## Filet vom Strohschwein >Billenhof<

Grüner Spargel & Kartoffel-Espuma

2022 No. 21 Erste Lage, Riesling trocken, Weingut Peter Lauer



## Dessert von Erdbeere & Holunder



hausgemachtes Eis

2023 No. 7 Kupp Riesling Spätlese, Weingut Peter Lauer

**Menü 3 in Gängen (Vorspeise - Hauptgang - Dessert) 79,00 €**

**Menü in 4 Gängen 87,50 €**

**Menü in 5 Gängen 98,00 €**

Weinbegleitung in 3 Gängen 42,50 €  in 4 Gängen 49,50 €  in 5 Gängen 58,00 €

Preis ist inklusive MwSt., Service & einem ersten Brot & Buttergedeck (Brot-Nachservice wird berechnet)



WEINhotel Ayler Kupp

# Menü Ayler Kupp

>Sommeraromen - modern<

## Lachsforelle >Ceviche<

Apfel, Gurke & Dill

2020 No 1 Lieblingswein Riesling feinherb, Weingut Baltes



## Crème Brûlée

von Sommerpilzen

2018 Pinot Gris, Château Pauqué, Grevenmacher, Luxemburg



## >Petit gris< Schnecken

Petersilie, Knoblauch & Kräuter

1990/92 Ayler Kupp Riesling/Spätlese, Weingut Hausen - Mabilon



## Steinbutt

Gebrannter Fenchel & Krustentiersauce

2019 Weissburgunder 350 N.N. trocken, Weingut Odinsthal, Wachenheim, Pfalz



## >Gâteau von Ruby-Schokolade<



Karamell & Beeren

2011/12 Riesling Spätlese, Weingut Dr. F. Weins-Prüm, Mittelmosel

**Menü 3 in Gängen (Vorspeise - Hauptgang - Dessert) 79,00 €**

**Menü in 4 Gängen 87,50 €**

**Menü in 5 Gängen 98,00 €**

Weinbegleitung in 3 Gängen 42,50 €  in 4 Gängen 49,50 €  in 5 Gängen 58,00 €



WEINhotel Ayler Kupp

*etwas für danach oder  
zwischen durch...*

Kugel hausgemachtes Sorbet

6,50 €

...aufgefüllt mit Sekt

7,90 €

...aufgefüllt mit Gin

9,50 €

Auswahl an regionalen Käse

*Ziegenkäserei Vulkanhof & Altfuchshof aus dem Saargau  
dazu reichen wir Brot, Trauben und Früchte-Senf*

18,90 €

Brot-Nachservice

berechnen wir mit **2,00 €**

*„Essen ist ein bloßes Bedürfnis.  
Genießen dagegen eine wahre Kunst.“*

(Francois La Rochefoucauld)