



WEINhotel Ayler Kupp

# Menü 'Ayler Kupp'

>Sommeraromen - modern<

## Zander-Sashimi

Buttermilch & Staudensellerie

2023 No. 25 Ayler Ortswein, Riesling trocken, Weingut Peter Lauer



## Cremesuppe von Erbsen

Minze & Schinken

2023 No. 8 Kabinett Riesling, Weingut Peter Lauer



## Zwiebeltartelette

Zwiebelcrème

2015 Faß 6 'Senior' Riesling, trocken-feinherb, Weingut Peter Lauer



## Entenbrust

Orange, Zuckerschote & Kartoffelkrapfen

2020 No. 13 Feils Riesling >Große Gewächs<, Weingut Peter Lauer



## Dessert von Sanddorn & weisser Schokolade



hausgemachtes Eis

2015 No. 23 Kupp Spätlese Riesling, 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

>Sommer regional<

## Tomatensalat

Gel, alte Sorten & Basilikum

2023 Blanc de Noir trocken, Weingut F.J. Regnery, Klüsserath



## Sellerie

im Salzteig gebacken & Sommertrüffel

2017 Silvaner trocken 'Eigenart' im Holzfass gereift, Weingut Max Müller,  
Volkach, Franken



## Speckravioli

mit Estragon

2017 Riesling trocken, Schengen, Château Pauqué, Grevenmacher, Luxemburg



## Saibling vom Forellengut Rosengarten

Pfifferlinge & Erbse

2018 Gottsacker Chardonnay >Große Gewächs<, Weingut Wöhrle, Lahr, Baden



## Guanaja-Schokolade >70%<



Lavendel, Paprika & Sorbet

2017 Wiltinger Klosterberg Auslese, Weingut Cantzheim, Kanzem an der Saar

**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)