

kleine Terrassenkarte

anlässlich der Jahrgangspräsentation vom Weingut Peter Lauer genießt Ihr die kleine Karte von 12 - 16.30 Uhr im Garten vom WEINhotel Ayler Kupp

Speisen

Für den kleinen Hunger oder etwas mehr Appetit

- . Suppenempfehlung des Tages & Brot 8,50 €
- . Flammkuchen >Elsässer Art<^{ooo} 13,50 €
- . Feine Nudeln in Basilikumrahm & Kirschtomaten 18,00 €
- . Sommerlicher Blattsalat mit gebeiztem Lachs^{ooo} 18,50 €
- . Scheiben von Roastbeef, Remoulade & Brot 19,50 €

- . Kleine Käseplatte von ausgesuchten Kuh- & Ziegenkäsen
-Altfuchshof & Vulkanhof Ziegenkäserei, Brot 18,50 €

Für danach . . . oder einfach etwas Süßes

- . Apfelschnecken & Vanille-Eis 9,50 €

Menü „Ayler Lunch“

Servieren wir in der Zeit von 12.00-ca.14.00 Uhr

Tomaten-Brot-Salat

>Rucola, Oliven, Gillenfelder Hartkäse<

Geschmorte Schweinebäckchen mit Bohnen & Kartoffelpüree

Brownie-Bowl >Schokoladenbrownie, Mousse, Eis & Sahne<

für 45,00 € pro Person

Wir sind für Sie da..

Samstag, 03. & Sonntag, 04. August 2024
12-16.30 Uhr servieren wir die kleine Terrassenkarte
ohne Reservierung möglich - soweit wie Plätze vorhanden
&

18-21 Uhr (Speisenannahme) nur mit Reservierung
Menü ‚Ayler Kupp‘ oder Menü ‚Jahrgangspräsentation‘

Gibt es Unverträglichkeiten oder Allergien -
geben Sie uns rechtzeitig Bescheid,
damit wir dies bei der Speisenzubereitung ggf. beachten können.
Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte
mit den ausgewiesenen Allergenen. Fragen Sie unseren Service danach.

Getränke

Zum Durstlöschen . . .

. Gerolsteiner Mineralwasser medium & naturell

0,7l 7,90 € 0,5l 4,50 €

. Faßbrause 0,33l 3,90 €

. Tonic Water*** ^^ ** 0,2l 3,50 €

. Coca Cola / Fritz Zero^ * ° ^^ 0,2l 3,50 €

. Ayler Traubensaftschorle 0,2l 3,50 €

. Apfelsaftschorle 0,2l 2,80 €

. Erdinger Brauhaus Radler^^ 0,33l 3,90 €

. Tälchen Bräu >PaleAle< 0,33l 4,50 €

. Erdinger Brauhaus Helles Vollbier 0,33l 3,90 €

. Erdinger alkoholfreies Weizen 0,33l 3,90 €

. Erdinger Weizen 0,33l 3,90 €

Ayler Rieslinge vom Weingut Peter Lauer

. Saar Riesling Brut 0,1l 7,90 € 0,7l 39,90 €

. Alt Scheidt >feinherb< 0,1l 4,90 € 0,7l 26,00 €

. Faß 16 >trocken< 0,1l 4,90 € 0,7l 26,00 €

. Faß 6 ‚Senior‘ >trocken-feinherb< 0,1l 6,50 € 0,7l 38,00 €

. Faß 4 >feinherb< 0,1l 6,50 € 0,7l 38,00 €

. Faß 15 STIR >feinherb< 0,1l 8,90 € 0,7l 49,00 €

. Faß 8 Kabinett >feinfruchtig< 0,1l 8,50 € 0,7l 46,00 €

. Faß 17 NEUENBERG >trocken-feinherb< 0,1l 9,90 € 0,7l 56,00 €

Sekt - Flaschengärung



Andere Weine & Weingüter der Saar ...

. Spätburgunder Rosé Weingut Würzburg 0,1l 7,90 € 0,7l 32,00 €

. Grauburgunder Weingut Peter Burens 0,1l 7,90 € 0,7l 32,00 €

Bei noch mehr Interesse an Weinen aus der Region,
fragen bitte Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Heißgetränke servieren wir mit hausgemachtem Gebäck/Pralinen

. Tasse Kaffee* 2,90 €

. Espresso* 2,90 €

. Cappuccino - doppelter Espresso* (Lactose) 4,20 €

. Milchkaffee*(Lactose) 3,60 €

. Heiße Schokolade (Lactose) 2,90 €

*koffeinhaltig **chininhaltig ***Antioxidationsmittel °Farbstoffe °°Konservierungsstoffe
°°°Nitrit- Pökelsalz, Natriumnitrit ^Süßstoff ^^Säuerungsmittel ^^Stabilisatoren

im Weingarten vom WEINhotel Ayler Kupp



WEINhotel Ayler Kupp

Menü „Jahrgangspräsentation“

>Kooperation Weingut Peter Lauer<

Zander-Sashimi

Buttermilch & Staudensellerie

2023 No. 25 Ayler Ortswein trocken

2017 Alt Scheidt Gutsriesling feinherb >Magnum<



Creemesuppe von Erbsen

Minze & Schinken

2023 No. 8 Riesling KUPP Kabinett

2021 Lambertskirch Riesling Kabinett



Filet vom Kalb

Pfifferlinge & Tomatenrelish

2023 No. 21 Erste Lage, Riesling trocken

2017 Faß 13 FEILS Großes Gewächs, Riesling trocken >Magnum<



Dessert von Sanddorn & weisser Schokolade

hausgemachtes Eis

2023 Riesling Auslese ‚Petit Ayl‘

2011 Faß 23 Riesling Spätlese**

Menü inklusive Weinbegleitung & Glas Saar Riesling Brut 134,00 € pro Person

Menü ohne Weinbegleitung 87,50 € pro Person

Lust auf mehr ergänzen Sie Ihr Menü

Zwiebeltartelette mit Sauerrahm

2023 No. 9 KERN Große Lage, Riesling feinherb

2015 Faß 6 ‚Senior‘ Ortswein, Riesling trocken-feinherb

Gang & Wein für 29,50 € pro Person

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



WEINhotel Ayler Kupp

Menü Ayler Kupp

>Sommerlich regional<

Variation vom Blumenkohl

Couscous, cremig & gebacken

2018 Volkschor Lumppe Silvaner trocken, Weingut Max Müller I



Spargelflan

Kohlrabi & Limette

2021 Weissburgunder trocken, Weingut J.J. Adeneuer



Ravioli mit Kalbsbries

im Schinkenfond

2014 SCHIEFERSTEIL Riesling trocken, Weingut Markus Molitor



Leukbach Forelle >in Rapsöl gegart<

Linsen & Champignons

2020 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder GG >Kähler<, Weingut Franz Keller



Dessert vom Weinbergspirsich

hausgemachtes Eis, Crumble & Eierlikör-Macaron

2023 Roter Riesling Auslese, Weingut F.-J. Regner

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)