



WEINhotel Ayler Kupp

Menü 'Ayler Kupp'

>Herbstaromen - modern<

Vorspeise

Thunfisch

Blätterteig & Asia-Mayonnaise

2022 Saarburg Rausch Diabas Riesling *Große Lage feinherb, Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken*

Suppe

Cremesuppe von Butternußkürbis

Kürbiskernöl & frischen Kräutern

2023 Bockstein Kabinett, *Weingut Van Volxem, Saar*

Zwischengang

Kaisergranat

Kerbelwurzel & Trüffel

2020 Weissburgunder Oberbergener PULVERPUCK, *Weingut Franz Keller, Baden*

Hauptgang

Heimisches Reh

Wirsing, Preiselbeere & Semmelknödel

2017 Oppenheimer Herrenberg *** Merlot trocken, *Weingut Manz, Rheinhessen*

Dessert

gedünstete Holunderbeeren im Baiser



Früchteeis

2013 Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese, *>Gutsreserve< Weingut Emrich-Schönleber, Nahe*

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

>regional-aromatisch<

Vorspeise

Variation von Gemüsekürbis

Konfitüre, Crème, Apfel & Birne

2023 No. 3 Riesling feinherb >Ortswein< Weingut Peter Lauer

Zwischengang I

Gebratene Herbstpilze

Ponzu, Schnittlauch & Ei

2023 No. 17 Neuenberg Riesling Große Lage feinherb-trocken, Weingut Peter Lauer

Zwischengang II

Schweinebauch >asiatisch<

mit Kimchi

2010 Faß 15 „Stirn“ Riesling feinherb, Weingut Peter Lauer

Hauptgang

Tranche vom Schottland-Lachs

Rote Bete, Couscous & Meerrettichsauce

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

Dessert

Quitte >geschmort<



Apfelsorbet, Vanillecreme & Valrhona-Schokolade

2017 Faß 24 FEILS Riesling Spätlese, Weingut Peter Lauer (Weinversteigerung 2018)

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

*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)