



WEINhotel Ayler Kupp

Menü 'Ayler Kupp'

>Herbstaromen - modern<

Vorspeise

Rindertatar

Chilli-Mayonnaise

2019 Lambertus Rosé Reserve trocken, Margarethenhof, Nicolas Weber, Ayl

Suppe

Krustentierschaumsuppe

Pesto & Praline

2019 Teufelskopf Grüner Veltiner trocken, Weingut Manz, Rheinhessen

Zwischengang

Jakobsmuscheln >gebraten<

Kürbis & Kürbiskernöl

2023 Pinot Blanc trocken, Weingut Würtzberg, Serrig

Hauptgang

Kabeljau >gebraten<

Spitzkohlgemüse & Schmand

2016 FUNDUS 5 trocken, Weingut Schnaitmann, Fellbach, Württemberg

Dessert

von gedünsteten Holunderbeeren im Baiser



Früchteeis

2018 Lahrer Rieslaner Auslese, Weingut Wöhrle, Lahr, Baden

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

Gebeizter Saibling
Buchenpilze & Dashi

2023 No. 15 `Stir` Riesling feinherb >Große Lage<, Weingut Peter Lauer

Zwischengang I

Rote Bete

Schnittlauchöl & Meerrettich

2023 No. 2 Riesling extra trocken >Ortswein<, Weingut Peter Lauer

Zwischengang II

Schweinebauch >asiatisch<

Kimchi & Sesam

2010 Faß 9 „Kern“ Riesling feinherb >Große Lage<, Weingut Peter Lauer

Hauptgang

Hirschrücken >Rossini Style<

Pilze & Pastinake

1992 Crémant Saar Riesling Réserve Brut, 25 Jahre hefegereift, Weingut Peter Lauer
oder 2014 Siebeldingen, Spätburgunder Muschelkalk trocken, Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz

Dessert

von Birne



Safran, Biskuit & Bratapfel-Eis

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)