



WEINhotel Ayler Kupp

Menü 'Ayler Kupp'

>regional-aromatisch<

Vorspeise (einzeln 19,90 €)

Gebeizter Lachs

Fenchelsalat & -fond, Dill & Pollen

2021 No. 4 Ayler Riesling feinherb, Weingut Peter Lauer

Zwischengang I (einzeln 22,90 €)

Fondue-Ravioli

Schinkenfond

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

ODER

TälchenBräu Middelniht >British Style Ale<

Zwischengang II (einzeln 25,90 €)

Kerbelwurzel

cremig, confiert & Trüffel

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

Hauptgang (einzeln 42,90 €)

Gebratener Zander

Sauerkraut, Senfsauce, Blutwurst & Kartoffelnest

2023 No. 18 Kupp Riesling trocken, Weingut Peter Lauer

ODER

1992 Crémant Saar Riesling Brut >Réserve<

Dessert (einzeln 15,90 €)

Exotic-Pavlova



hausgemachtes Eis, Zitrusfrüchte & Mango

2022 Feils Riesling Spätlese >Privatabfüllung<, Weingut Peter Lauer

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

Menü in 4 Gängen 89,50 €

Menü in 5 Gängen 99,00 €

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'

>frühlingshaft-modern<

Vorspeise (einzeln 19,90 €)

von grünem Spargel
Karottenjus & Wachtelei

2022 Saarburger Riesling Alte Reben trocken, Weingut Fortsmeister Geltz-Zilliken, Saarburg

Suppe (einzeln 11,90 €)

vom Kürbis >cremig<
Ingwer, Crôutons

2021 Lahrer Auxerrois trocken, Weingut Markus Wöhrle, Lahr

Zwischengang (einzeln 26,90 €)

Jakobsmuschel
Frühlingslauch & Nüsse

2020 Bromelt trocken, Château Pauqué, Gevenmacher

Hauptgang (einzeln 44,50 €)

Kalbsrücken
Sellerie & Kartoffel-Baumkuchen

2019 Spätburgunder Reserve >unfiltriert< trocken, Weingut Axel Pauly, Lieser

Dessert (einzeln 16,90 €)

Kaffeeschnitte
Praliné & Mousse

1990 Niederleuker Fuchs Riesling Spätlese, Weingut Hausen-Mabilon



ODER

Bonpland Reserve Rum XO

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

Menü in 4 Gängen 89,50 €

Menü in 5 Gängen 99,00 €

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)