‚Trüffel, Zitrus, Zimt – duftende Aromen, eingelegtes – der Winter präsentiert sich Aromenstark‘

winterlicher Genuss… Nüsse, Trüffel & alte Wurzeln ..... unsere Speisekarte ab dem 29. Dezember 2023

Menü ‘Ayler Kupp’ I

Vorspeise

Variation von Räucherforellen

Parfait, Feldsalat & hausgeräuchertes Carpaccio

Suppe

Essenz vom Kalb

mit Gemüsebrunoise

Zwischengang I

Rotkohl >geschmort<

& Preiselbeeren-Jus

Hauptgang

Medaillons von Seeteufel

Paprika, Zucchino-Fond & Auberginen-Öl

Käse

Dreierlei von der Vulkanhof Ziegenkäserei

Dessert

>Schneemilch<

Zimt, Mascarpone & Baiser

Menü ‘Ayler Kupp’ II

Vorspeise

Roulade von Kalbstafelspitz

Ricotta & Rote Bete

Zwischengang I

Schwarzwurzel >Asia Style<

eingelegt & pikant

Zwischengang

Petersilienwurzel

Marone & Trüffel

Hauptgang

Roastbeef >gebraten<

Sellerie, Rosenkohl & Kartoffelkrapfen

Käse

Dreierlei vom Altfuchshof

Dessert

>Mon chérie<

auf Diekerts Art, Schokolade & Kirschen

MENÜ

in 3 Gängen 75,00 €

(Vorspeise – Hauptgang – Käse/Dessert)

in 4 Gängen 82,50 €

(Vorspeise – Zwischengang/Suppe – Hauptgang – Käse/Dessert)

in 5 Gängen 92,50 €

(ohne Käse/Dessert)

in 6 Gängen 99,50 €

Du kannst die Zukunft verändern mit dem, was Du heute tust! (Zitat)

Unsere Speisekarte besteht aus zwei Menüs. Folgen Sie der genannten Empfehlung von Jörg Diekert
oder wählen Ihre eigene Speisenfolge & stellen sich aus den beiden Menüs nach Ihren Wünschen zusammen . . .
oder lassen sich von uns einfach überraschen.

Bei Reservierung ab 7 Personen bitten wir um einheitliche Menüabsprache,
bzw. empfehlen Ihnen **ein** Menü ‘Ayler Kupp’ mit einer weiteren Vorspeise & Hauptgang zur Auswahl.

Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihren Besuch…
auch wenn wir nur ein sehr kleines Team sind, liegt uns Ihr Wohl immer noch sehr am Herzen.