



WEINhotel Ayler Kupp

# Menü 'Ayler Kupp'

>klassisch - raffiniert<

## **Mousse von Bries** an Frühlingsalat

2022 No. 15 ‚Stir‘ KUPP Riesling feinherb, Weingut Peter Lauer



## **Crèmesuppe von Spargel** Schinken & Schnittlauch

2021 Kalkstein Scheurebe trocken, Weingut Manz



## **Jakobsmuschel >gebraten<** & junge Karotte

2022 No. 21 Riesling ERSTE LAGE trocken, Weingut Peter Lauer



## **Rinderschulter >geschmort<** Grüner & weisser Spargel mit Kartoffelsouffle

2018 No. 1 Spätburgunder trocken, Weingut J.J. Adeneuer





## **>Stück von der Rübli-Torte<** Marzipan & hausgemachtes Vanilleeis

2012 Erdener Prälat Riesling Auslese aus der Magnum, Weingut Dr. F. Wein-Prüms

**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

>frühlingshaft - modern<

## **Niederrheiner Spargel >mariniert<**

Wachtelei, Tobiko & Brot Chips

2023 No. 4 Ayler Riesling feinherb, Weingut Peter Lauer



## **Gefüllter Champignon**

mit Schnittlauchvinaigrette

2021 Lahrer Auxerrois trocken, Weingut Wöhrle



## **Krustentierpraline**

Spinat & Schwarzer Knoblauch

2018 Pinot Gris Schengen, Château Pauqué



## **Lachsforelle >gebraten<**

im Gemüsesud & Kohlrabi

2020 Weissburgunder trocken, Weingut Nicolas Weber - Margarethenhof



## **>Frühlingsgarten<**



Pistazie, weiße Schokolade & Himbeere

2019 Serriger Herrenberg Riesling Spätlese, Weingut Würtzberg

**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)