



WEINhotel Ayler Kupp

# Menü 'Ayler Kupp'

>regional-aromatisch<

*Vorspeise*

## Tatar von der Leukbach-Forelle

Meerrettich, Apfel & Kaviar

2023 No. 3 Ayler Riesling feinherb Weingut Peter Lauer

*Zwischengang I*

## Rote Bete

Frischkäse & Kräuter

2023 No. 2 Riesling trocken, Weingut Peter Lauer

*Zwischengang II*

## Kalbsbries >gebraten<

Rotkohl & Blutwurst

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

*Hauptgang*

## Filet vom Wels >pochiert<

Wilder Brokkoli & Pilze

2014 Faß 18 Ayler Kupp Großes Gewächs, Weingut Peter Lauer

*Dessert*

## vom Kürbis

Tartelette, hausgemachtes Eis & Gelee

2021 No. 7 Ayler Kupp Spätlese, 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

>Winteraromen - modern<

*Vorspeise*

**von Bittersalaten**

Chicorée >geschmort<, Radicchio, Pinienkerne & Petersilie

2023 Ayler Kupp Riesling Alte Reben Spätlese, Weingut Eilenz

*Suppe*

**vom Hummer >cremig<**

Tomatengel & Zitrone

Überraschung! Schaumwein nach Wahl des Sommeliers

*Zwischengang*

**Risotto**

Rote Zwiebel & Rotweinreduktion

2022 Chardonnay trocken, Weingut Van Volxem

*Hauptgang*

**Medaillon vom Rinderfilet**

Süßkartoffel, Sauerkraut & Paprika

2012 Simonroth Spätburgunder trocken, Weingut Schnaitmann

*Dessert*

**Gâteau von Nougat**

Mandarinensorbet & Blutorange

2018 Halenberg Riesling Spätlese, Weingut Emrich-Schönleber

**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 €



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)