



WEINhotel Ayler Kupp

Liebe Freunde & Gäste

vom

*Wein*hotel Ayler Kupp,

wir freuen uns sehr, Sie heute als unsere Gäste begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Es erwartet Sie eine kreative, gutbürgerlich-gehobene Küche
mit modernen Akzenten. Unsere Produkte beziehen wir aus der Region,
der näheren Umgebung und ganz Deutschland.

Dry Age Entrecôte . Familienmetzgerei Könen
Wildkräuter . Naturkräutergarten by Maiga Werner
Ziegenkäse . Vulkanhof Ziegenkäserei aus der Eifel

Gibt es Unverträglichkeiten oder Allergien
– geben Sie uns bitte rechtzeitig Bescheid,
damit wir dies in der Speisenzubereitung beachten können.

Gerne reichen wir Ihnen dazu unsere Speisekarte
mit allen ausgewiesenen Allergenen. Fragen Sie bei unserem Service nach.

*Essen ist ein bloßes Bedürfnis.
Genießen dagegen eine wahre Kunst.*

(Francois La Rochefoucauld)

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.



WEINhotel Ayler Kupp

Menü 'Ayler Kupp'

-Modern inszeniert-

Vorspeise

Carpaccio von der heimischen Forelle
>leicht geräuchert< & Radieschenvinaigrette

Suppe

Waldpilzsuppe
mit Belotta-Schinken & Crôton

Zwischengang

Rotbarsch auf Weißkohl
>asiatisch<

Hauptgang

Kalbsrücken >sous vide<
an Karotten & Trüffelkruste

Dessert

Überraschungsdessert 'Ayler Kupp'

Menü in 3-Gängen (Vorspeise - Hauptgang - Dessert) **43,00 €**

Menü in 4-Gängen (Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert) **50,00 €**

Menü in 5-Gängen (Vorspeise - Suppe - Zwischengang - Hauptgang - Dessert) **59,00 €**

Zwischengang als Hauptgang zusätzlich 3,50 €



WEINhotel Ayler Kupp

Vorspeisen

Allerlei von Herbstpilzen
Mariniert - Mousse - Champignons

16,50 €

Pflück- & Kräutersalat mit Wachtel
Wachtelei - Wachtelkeule - Wachtelbrust

17,00 €

Marinierte Rote Bete & Lachs
>geräuchert & Tatar<

18,00 €

Geflügel & Rind nach Vitello Art
Paprika & Blattsalat

17,50 €

Suppe vom Muskatkürbis

7,50 €

Zwischengänge

Gebackene Froschschenkel
auf leichtes Knoblauch-Risotto & Tomatensud

19,00 €

Jacobsmuscheln
an Roter Bete

19,00 €

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.



WEINhotel Ayler Kupp

Hauptgänge

Gebratener Zander
auf Petersilien-Graupen & Kürbis
27,50 €

Rosa gebratene Entenbrust
an Herbstpilzen & Preiselbeeren
27,50 €

Rotbarsch auf Weißkohl
>asiatisch<
26,50 €

Schwarzwurzeln & Balsamico
dazu Oliven & Kartoffelsoufflé
20,50 €

Rinderfilet auf Allerlei Mais
Gemüse - römische Nocken
29,00 €

Gericht für Zwei

Dry Age Entrecôte ca. 600 g
Speckbohnen & Süßkartoffel Pommes frites, Pfefferjus

32,50 € pro Person

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.



WEINhotel Ayler Kupp

Desserts

Kürbis in süßer Variation

Cheesecake - hausgemachtes Eis - Chutney

11,50 €

Komposition von Zwetschgen & Armagnac

12,00 €

Dessert von Ayler Brombeeren

12,50 €

Dessertkomposition ‚Ayler Kupp‘

17,80 €

Auswahl von Käse aus dem Saargau & der Eifel

14,00 €



aus dem Keller des Weinguts Peter Lauer

Edeltrester aus verschiedenen Fässern & Jahrgängen

mind. 8 Jahre im Eichenfass gereift, tolle Vanillearomen

2cl 5,50

XO Rieslingbrand aus der Ayler Kupp

im Eichenfass gereift, elegant und weich – herrliche Balance

2cl 4,50

VSOP Rieslingbrand

im Eichenfass gereift, kräftiges Aroma

2cl 4,50

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.