



Saarland
Elsass und Lothringen
Luxemburg

www.guide-orange.de

2011/12



weinhotel ayler kupp



Weinhotel Ayler Kupp

Mit Riesling steil nach oben

Küche 
Ambiente 

Ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch: Vater Peter Lauer und Sohn Florian kümmern sich um den Wein und die Vinothek, Sohn Peter Lauer jr. und seine Frau Kendra um das Hotel-Restaurant. Das heißt wie die berühmte Lage in dem Weinörtchen an der Saar: Ayler Kupp. Im Restaurant wird eine saisonale Frischeküche geboten, Küchenchef Andreas Tresse kocht so, dass die feinfruchtigen Lauer-Rieslinge die Gerichte sehr schön ergänzen. Wir ließen uns Jakobsmuscheln mit Kokos-Tomaten-Safran-Sauce schmecken, dann ein zartes Rinderfilet mit Amazonas-Pfeffer-Sauce (auch dazu gab es einen wunderbar harmonisierenden Riesling) und labten uns an Crème brûlée mit frischen Früchten. Empfehlenswert sind die Menüs mit Weinbegleitung. Die kann man im gemütlich-

rustikalen Restaurant oder auf der ruhigen Gartenterrasse genießen. Bei Familie Lauer, die den Betrieb in der fünften Generation führt, fühlten wir uns sehr wohl, der Service ist freundlich, aufmerksam und fachkundig. Die vorzüglichen Steillagen-Rieslinge gibt es im Glas, als Viertel oder Flasche, da macht das Probieren Spaß. Auch Raritäten aus älteren Spitzenjahrgängen werden ausgeschenkt. Zum Wohl! TR

Vorspeisen 4,50 – 12 €
Hauptspeisen 16,80 – 21,50 €
Menü 24 – 62 €
Menü mit Weinbegleitung
Mi – Sa ab 15, So ab 12 Uhr
(abends geschlossen),
Mo ab 17 Uhr, Di Ruhetag

Trierer Straße 49
54441 Ayl
Tel.: 06581 3031
www.lauer-ayl.de