



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★S

## MENU



### FRENCH WEEK 2024 – April 10 to 21

Bonjour Mesdames et Messieurs and a very warm welcome to  
Brauereigasthof Hotel Aying!

We are delighted to welcome you again this year on our culinary journey through France. For the fourth consecutive time, our kitchen brigade led by Chef Tobias Franz will be supported by François Baur, Chef from the kitchen of Les Haras in Strasbourg. Like our establishment, Brasserie Les Haras is part of a family-owned business with a long tradition: the Haerberlin family has been synonymous with French hospitality and exquisite dining for over 150 years.

Enjoy your time in Aying and the great mixture of bavarian and french cuisine!

THE INSELKAMMER FAMILY AND ALL STAFF MEMBERS

#### APÉRITIF

##### KIR

White Bordeaux Crème de Cassis 0,1l - 10,50 €

##### KIR ROYAL

Champagne, Crème de Cassis 0,1l - 18€

##### PICON BIÈRE

Orange liqueur from Alsace,  
enhanced with our Ayinger spring beer  
0,2l - 12,50 €

##### PERNOD

Pernod, ice, non-sparkling water 0,2l - 9 €

##### CRÉMANT

Crémant de Limoux, Grande Cuvée 1531, brut 0,1l - 9,50 €

##### CHAMPAGNE

André Roger

*Rosé* brut 0,1l - 19,50€

#### SPECIAL RECOMMENDATION

**2019 Chassagne-Montrachet, Thomas Morey / Burgund 0,1l - 14 € / 0,2l - 28 €**

**2016 Château Poujeaux, Cru Bourgeois / Bordeaux 0,1l - 16 € / 0,2l - 32 €**

**2015 Gewürztraminer, Grand Cru Hengst Barmès und Buecher / Elsass 0,1l - 13,50 / 0,2l - 27 €**

## LES ENTRÉES

### ESCARGOTS

Feuilleté de morilles aux escargots  
et ail des ours  
*Morel and snail ragout wrapped in  
puff pastry with wild garlic*  
28 €

### POIREAU

Le poireaux vinaigrette,  
truite fumée et œufs de truite  
*Gently braised leek with leek vinaigrette,  
smoked trout and trout caviar*  
19 €

### LA TARTE FLAMBÉE A LA TOMME D'ALSACE

*Traditional tarte flambée with cheese,  
Ayinger honey and spring onions*  
16 €

### GRAVLAX

Le trout gravlax et radis et prune  
*Graved salmon trout, lightly cured,  
with radish-horseradish  
and dried plum*  
18 €

## Entre plat

### ASPERGES

*(du Zieglerhof)*

Le feuilleté d'asperges aux morilles  
*poached white asparagus  
with puff pastry and morels*  
29 €

## Les soupes

### ASPERGES

La crème d'asperge parfumé à la  
mélisse et son espuma, œuf parfait,  
truite fumée  
*asparagus cream soup with lemon balm  
foam, poached egg and smoked trout*  
18 €

## FROMAGE

La sélection de fromages  
*choice of selected raw milk cheeses*  
small selection 19 € / large variety 26 €

## PLATS PRINCIPAUX

### CHEVALIER

*(de la pisciculture de la  
Famille Birnbaum)*

Le filet d'omble chevalier, écrasé de  
pommes de terre à la choucroute,  
crème de raifort, œufs de brochet  
fumés, coulis d'herbe  
*Filet of arctic char with herb coulis,  
mashed potatoes, sauerkraut,  
horseradish cream and smoked pike roe*  
34 €

# H

## LES HARAS BRASSERIE

## Le menu François Baur

### POIREAU

Le poireaux vinaigrette,  
truite fumée et œufs de truite  
*Gently braised leek with leek vinaigrette,  
smoked trout and trout caviar*

### ASPERGES

Le feuilleté d'asperges aux morilles  
*Poached white asparagus  
with puff pastry and morels*

### CHEVALIER

Le filet d'omble chevalier, écrasé de  
pommes de terre à la choucroute,  
crème de raifort,  
œufs de brochet fumés, coulis  
d'herbe  
*Filet of arctic char with herb coulis,  
mashed potatoes, sauerkraut,  
horseradish cream and smoked pike roe*

### VEAU

Les ris de veau meunière au beurre  
noisette, pleurotes d'Alsace, haricots  
plats  
et pomme mousseline  
*Pan-seared veal sweetbread in brown  
butter, Alsatian oyster mushrooms, flat  
beans  
and potato mousseline*

### BŒUF

Le filet de bœuf, pommes pont neuf,  
sauce béarnaise  
*Pink-roasted filet with Béarnaise sauce  
and Pont-neuf potatoes*

### LA SURPRISE

du Pâtisserie  
*Surprise from the patisserie*

6-course menu 120 €

5-course menu 95 € (without veal)

4-course menu 85 €  
(without veal and char)

Please note, that we charge a cover price  
of 4,50 € per person for our  
homemade bread and butter.

## PLATS PRINCIPAUX

### AGNEAU

*(de l'éleveur Franz Riederer)*  
L'épaule d'agneau,  
pommes de terre cuites comme  
dans la vallée de Munster, jus corsé  
*Braised lamb shoulder  
with rich jus and Münster potatoes*  
36 €

### CABILLAUD

*(des îles Lofoten)*

Le dos de cabillaud snacké, risotto  
verde, beurre de langoustine  
*pan-seared cod fillet with langoustine  
butter and risotto verde*  
32 €

### COCHON

*(de l'éleveur Herrmannsdorf)*

La poitrine de cochon cuite 48h,  
petits pois à la Française  
et pommes grenailles aux thym  
*48 hours slow-cooked pork belly with  
French peas, grenaille potatoes  
and thyme*  
30 €

### VEAU

Les ris de veau meunière au beurre  
noisette, pleurotes d'Alsace,  
haricots plats et pomme mousseline  
*pan-seared veal sweetbread in brown  
butter, Alsatian oyster mushrooms,  
flat beans and potato mousseline*  
38 €

### BŒUF

Le filet de bœuf de bavière,  
pommes pont neuf, sauce béarnaise  
*Pink-roasted filet with Béarnaise sauce  
and Pont-neuf potatoes*  
49 €

## DESSERTS

Le Paris-Brest un classique français  
*Choux pastry, hazelnut brittle,  
buttercream and praline ice cream*  
18 €

Le baba au rhum,  
crème chatilly vanillée  
*Savarin with rum syrup, caramelized  
apples and sorbet, whipped vanilla cream*  
15 €

Le creme brûlée insert  
rhubarbe fraise  
*Crème brûlée with strawberry-rhubarb  
compote and sorbet*  
15 €

La tarte rhubarbe meringuée  
*Rhubarb meringue tart*  
16 €

### LE CAFÉ GOURMAND

Paris-Brest, savarin au rhum, la  
crème brûlée, la tartelette rhubarbe  
*Paris-Brest, Rum savarin,  
Crème Brûlée & rhubarb tartlet*  
28 €