



FRÜHJAHRSPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Henri Kieffer Crémant d'Alsace | [0.1l] | 7.90 |
| Prosecco | [0.1l] | 4.90 |
| Horst Sauer Just Secco Rosé | [0.1l] | 5.90 |
| Signature Saint Lannes IGP Erfrischender Cuvée aus Colombar und Gros Manseng, Bouquet von exotischen Früchten & Grapefruit. | [0.2l] | 7.00 |
| Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch. | [0.2l] | 7.00 |
| Villa des Anges Reserve IG (Cab. Sauvignon) Feine Aromen, süße Gewürze, schöne Tannine. | [0.2l] | 8.00 |

VORSPEISEN

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pastrami vom argentinischen Rind cremige Burrata / Basilikumpesto / geröstete Pinienkerne / Ofengemüse | 15.90 |
| Meeresfrüchtevariation Carpaccio vom Pulpo, gebratene Garnele & Jakobsmuschel / asiatische Gurkenvinaigrette / Erdnusschaum / Sesamcracker | 16.90 |
| Kleiner gemischter Salat | 4.90 |
| Schaumsüppchen vom Frühlingslauch geflämmtter Lauch / glasierte Flusskrebserl / Krustentier- Panna Cotta | 7.90 |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SALAT

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Ziegenkäsesalat | VS / HG 10.90 / 14.90 |
| Karamellierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Pfeffer-Birnen / Walnüsse / Champagnervinaigrette | |
| Backhendlsalat | 14.90 |
| Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette | |

HAUPTGÄNGE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Zweierlei vom Lamm | 29.90 |
| rosa gebratener Rücken mit Rosmarinkruste & geschmortes Ragout / Orangenchicoree / Olivenpovese / glasierte Bohnen / Jus | |
| Surf & Turf | 34.90 |
| rosa gebratenes Rinderfilet & gebratene Riesengarnele / Kartoffelrösti / geschmorte Babypaprika / Sauce Bernaise | |
| Gefüllte Brust vom Maishähnchen | 19.90 |
| Kräuterfüllung / Spargelrisotto / Spargelschaum | |
| Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind | 22.90 |
| Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus | |
| Zweierlei vom Spanferkel | 23.90 |
| rosa gebratenes Karree & geschmorter Bauch / Karottengemüse / französische Ofenkartoffel / Buchenpilze / Balsamicojus | |
| Filet vom schottischen Lachs | 24.90 |
| hausgemachte Bärlauchravioli / Cherrytomaten / Parmesan / Weißweinschaum | |
| Knusprig gebratenes Forellenfilet | 21.90 |
| Zitronenmarmelade / Petersiliengnocchis / geröstete Mandelstifte / zerlassene Butter | |
| Hausgemachte Bärlauchravioli | VS / HG 14.90 / 18.90 |
| Cherrytomaten / Parmesan / Weißweinschaum | |

DESSERTS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Gebackene Topfenkrapferl | 11.90 |
| Tonkabohneneis / Himbeerragout / Vanillesoße | |
| Knusperschnitte von Passionsfrucht & Kaffee | 11.90 |
| Passionsfrucht- und Kaffeemousse / Kaffeelikör / Kokoseis | |
| Dreierlei Sorbet | 8.50 |
| Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble | |
| <u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u> | je Kugel 2.50 |
| Himbeer-, Cassis-, und Passionsfruchtsorbet, Tonkabohneneis, Kokoseis | |

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ 37.00

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch
geflämmt Lauch / glasierte Flusskrebserl / Krustentier- Panna Cotta

Gefüllte Brust vom Maishähnchen
Kräuterfüllung / Spargelrisotto / Spargelschaum

Gebackene Topfenkrapferl
Tonkabohneneis / Himbeerragout / Vanillesoße

4-GÄNGE-MENÜ 64.00

Pastrami vom argentinischen Rind
cremige Burrata / Basilikumpesto / geröstete Pinienkerne / Ofengemüse

Hausgemachte Bärlauchravioli
Cherrytomaten / Parmesan / Weißweinschaum

Zweierlei vom Lamm
rosa gebratener Rücken mit Rosmarinkruste & geschmortes Ragout /
Orangenchicoree / Olivenpovese / glasierte Bohnen / Jus

Knusperschnitte von Passionsfrucht & Kaffee
Passionsfrucht- und Kaffeemousse / Kaffeeleikör / Kokoseis

das asam | Restaurant • Hotel
Anna & Josef Kapser
Freiherr-von-Aretin-Platz 2 • 94501 Aldersbach

Öffnungszeiten

Montag • ab 18.00 Uhr
Dienstag & Mittwoch • Ruhetag
Donnerstag bis Samstag • ab 18.00 Uhr
Sonntag • 11.30 – 16.00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

Montag • bis 20.30 Uhr
Dienstag & Mittwoch • Ruhetag
Donnerstag bis Samstag • bis 20.30 Uhr
Sonntag • bis 14.00 Uhr