



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
Tenuta Roveglia Lugana	[0.2l]	8.00
Hellgelb, Frucht nach Pfirsich und Apfel, perfekt eingebundene Fruchtsäure.		
Tarani Gamay Rosé	[0.2l]	7.00
Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.		
Villa des Anges Reserve IG (Cab. Sauvignon)	[0.2l]	8.00
Feine Aromen, süße Gewürze, schöne Tannine.		

VORSPEISEN

Sous vide gegarter Tafelspitz	16.90
Paprikagugelhupf & Vinaigrette vom gerösteten Paprika / knusprige Kapern / Passe Pierre Algen	
Zweierlei vom schottischen Lachs	16.90
gebeizt & Tatar / Ochsenherztomate / Bärlauchcrème / Avocado	
Kleiner gemischter Salat	5.90
Spargelschaumsüppchen	7.90
Spargelsalat / Petersilienschwamm / Forellencarpaccio	

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 / marinierte Erdbeeren / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Maibock	30.90
rosa gebratener Rücken & Ravioli von der geschmorten Keule / Rahmkohlrabi / eingelegter Rhabarber / Jus	
Rosa gebratener Kalbsrücken	29.90
Trüffelkruste / Topfserviettenknödel / wilder Brokkoli / Steinchampignons / Madeirasoße	
Gefüllte Perlhuhnbrust	19.90
getrocknete Tomaten / Polentaschnitte / Ratatouillegemüse / Paprikaschaum	
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	23.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Filet vom Strohschwein im Speckmantel	19.90
Kräuterkroketten / buntes Marktgemüse / Chorizosoße	
Gebratenes Filet vom Rotbarsch	22.90
Risotto / Frühlingslauch / Mairübchen / Weißweinschaum	
Gebratenes arktisches Saiblingsfilet	24.90
Kartoffel-Nussbutter-Schaum / weißer Spargel & Zuckerschoten / Croutons	
Bärlauch-Pasta	VS / HG 14.90 / 18.90
hausgemachte Bandnudeln / Parmigiano / Burrata / Tomatensugo	

DESSERTS

Beerenvariation	11.90
Beerenmousse & frische Beeren / Baumkuchen / Limoneneis / weiße Schokoladenmurmel	
Griesflammerie	11.90
Ruby Schokolade / Erdbeer-Rhabarberagout / Yuzu / Pistazieneis	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 2.50
Himbeer-, Cassis-, und Passionsfruchtsorbet, Limoneneis, Pistazieneis	

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ 37.00

Spargelschaumsüppchen
Spargelsalat / Petersilienschwamm / Forellencarpaccio

Gefüllte Perlhuhnbrust
getrocknete Tomaten / Polentaschnitte / Ratatouillegemüse / Paprikaschaum

Griesflammerie
Ruby Schokolade / Erdbeer-Rhabarberragout / Yuzu / Pistazieneis

4-GÄNGE-MENÜ 64.00

Zweierlei vom schottischen Lachs
gebeizt & Tatar / Ochsenherztomate / Bärlauchcrème / Avocado

Sous vide gegarter Tafelspitz
Paprikagugelhupf & Vinaigrette vom gerösteten Paprika / knusprige Kapern / Passe Pierre Algen

Zweierlei vom Maibock
rosa gebratener Rücken & Ravioli von der geschmorten Keule / Rahmkohlrabi / eingelegter Rhabarber / Jus

Beerenvariation
Beerenmousse & frische Beeren / Baumkuchen / Limoneneis / weiße Schokoladenmurmel

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