



SPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.11]	7.90
Prosecco	[0.11]	4.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.11]	5.90
Chardonnay, Weingut Bassermann-Jordan (Pfalz) Fruchtbetont, Zitrusfrüchte, frische Säure.	[0.21]	7.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.21]	7.00
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr) Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.	[0.21]	8.00

VORSPEISEN

Geflämmter Stör aus Breitenberg Blumenkohlvariation / eingelegte Radieschen / Gremolata / geröstete Mandeln / schwarzer Quinoa		16.90
Zweierlei vom Milchkalb gebackener Würfel & sous-vide gegarter Tafelspitz / gerösteter Spargel / marinierte Tomaten / Bärlauchmayonnaise		16.90
Kleiner gemischter Salat		5.90
Schaumsüppchen vom Frühlingslauch gebackener Kabeljau / Reischip		7.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Beerenchutney / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG	11.90 / 15.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette		15.90

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

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Rolle von der Hähnchenbrust Paprikafüllung / Spicy-Semmelknödel / Feta / geschmortes Gemüse-Potpouri	21.90
Duett vom Spanferkel rosa gebratenes Karree & sanft geschmorter Bauch / weißer Spargel / knusprige Kartoffelkrapferl / Jalapeño-Crème / Jus	27.90
Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	24.90
Zweierlei vom Lamm rosa gebratene Lammchops mit Kräuterkruste & geschmorte Keule / Fregola Sarda / Taggiasca-Oliven / Kumquats & Physalis / Jus	34.90
Gebratenes Filet vom schottischen Lachs hausgemachte Bärlauchravioli / geröstete Pinienkerne / weißer Tomatenschaum	25.90
Gebratenes Zanderfilet Wirsing-Zander-Roulade & Rahmwirsing / Kartoffelstroh / Kartoffelsud	24.90
Brokkolivariation Püree & gebackener Brokkoli / Couscous Salat / Misomayonnaise / geröstete Walnüsse / sizilianisches Gemüse	16.90
Hausgemachte Bärlauchravioli geröstete Pinienkerne / marinierte Tomaten / Croûtons	VS / HG 14.90 / 19.90

DESSERTS

Schokoladenvariation weißes Schokoladen-Orangenmousse / Ruby-Luftschokolade / dunkler Brownie / Orangenrahmeis	12.90
Quarkcannellonis Himbeer-Rhabarber-Ragout / Himbeersorbet & Panna Cotta / Tonkabohne	13.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis- & Passionsfrucht / frische Früchte / Keksrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u> Himbeer-, Cassis- und Passionsfruchtsorbet, Orangenrahmeis	je Kugel 2.90
Internationale Käseauswahl Hausgemachtes Thymianbaguette & Früchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	14.90

MENÜS

3-/ 4-GÄNGE-MENÜ

42.00 / 56.00

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch
gebackener Kabeljau / Reischip

Geflämmerter Stör aus Breitenberg

Blumenkohlvaiation / eingelegte Radieschen / Gremolata / geröstete Mandeln / schwarzer Quinoa

Duett vom Spanferkel

rosa gebratenes Karree & sanft geschmorter Bauch / weißer Spargel / knusprige Kartoffelkrapferl / Jalapeño-Crème / Jus

Quarkcannellonis

Himbeer-Rhabarber-Ragout / Himbeersorbet & Panna Cotta / Tonkabohne

- 3-Gang Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert -

SIGNATURE-MENÜ

88.00

Gebratene Foie Gras

Rhabarber- und Himbeerragout / karamellierte Nüsse / hausgemachte Brioche

Hausgemachte Parmesanravioli

Bärlauchpesto / bunte Tomaten / eingelegter Asia-Pilz

Confierter Saibling

gebratene Kartoffelranche / eingelegter Rettich / Gurken / Sprossen / Krustentierschaum

Surf & Turf

rosa gebratenes argentinisches Rinderfilet & geflämmerter Kaisergranat / gefüllte Minikartoffel / Bohnencarpaccio

Geeister Citrus-Ball

karamellierte weiße Schokolade / Mascarponecrème / Baiser / geschäumte sizilianische Zitrone mit Tonic Water von Wilhelm Marx

- Menü unveränderlich -

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