



HERBSTSPEISEKARTE

## 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.		
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr)	[0.2l]	8.00
Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.		

## VORSPEISEN

---

Zweierlei vom Roastbeef	16.90
rosa gebratene Scheiberl & Tatar / Paprikasorbet & Chutney / Aioli vom geräucherten Paprika	
Gebratene Tiefseegarnelen	16.90
Schwarzwurzelvariation / Salzzitrone / schwarze Walnuss	
Kleiner gemischter Salat	5.90
Steinpilzschaumsüppchen	7.90
gebratene Steinpilze / gebackene Kräuterfrühlingsrolle	

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat	VS / HG 10.90 / 14.90
Karamellisierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Quittenpüree / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

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

## HAUPTGÄNGE

---

Zweierlei vom heimischen Reh Wirsingrolle / Kartoffelschaum / schwarzer Trüffel / Trüffeljus	32.90
Rolle vom Schweinefilet Steinpilzfüllung / Rahmkartoffeln / Zuckerschoten / Jus	19.90
Zweierlei vom Rind geschmortes Schaufelstück & rosa gebratene Lende / Kürbispüree, gebratener & eingelegter Hokkaido-Kürbis / Kartoffelrösti / Jus	25.90
Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	23.90
Gebratene Perlhuhnbrust Gorgonzola-Spinat-Ravioli / frischer Babyspinat / Tomaten / Weißweinschaum	22.90
Gebratenes Kabeljaufilet Kerbelwurzelpüree & Chips / geschmorter Lauch / Kartoffel-Speckroulade / Trüffelschaum	28.90
Gebratene Lachstranche mediterranes Risotto / bunte Ratatouille / Paprikaschaum	24.90
Hausgemachte Gorgonzola-Spinat-Ravioli frischer Babyspinat / Tomaten / Weißweinschaum	VS / HG 14.90 / 18.90

## DESSERTS

---

Spekulatius & Kalamansi Spekulatiusmousse / Kalamansisorbet / Quarkschaum	11.90
Zweierlei von der dunklen Valrhona-Schokolade Schokoladeneiskonfekt & Küchlein / Pistaziencreme / Quittenpüree / Zitronenmarmelade	11.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets:</u> Himbeer-, Cassis-, Kalamansi- und Passionsfruchtsorbet	je Kugel 2.90
Internationale Käseauswahl Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	14.90

## MENÜS

---

### **3-GÄNGE-MENÜ** 39.00

Steinpilzschaumsüppchen

gebratene Steinpilze / gebackene Kräuterfrühlingsrolle

Gebratene Perlhuhnbrust

Gorgonzola-Spinat-Ravioli / frischer Babyspinat / Tomaten / Weißweinschaum

Zweierlei von der dunklen Valrhona-Schokolade

Schokoladeneiskonfekt & Küchlein / Pistaziencrème / Quittenpüree /

Zitronenmarmelade

### **4-GÄNGE-MENÜ** 66.00

Gebratene Tiefseegarnelen

Schwarzwurzelvariation / Salzzitrone / schwarze Walnuss

Hausgemachte Trüffelpasta

feine Bandnudeln / frischer, schwarzer Trüffel / Parmesan

Zweierlei vom Rind

geschmorte Backe & rosa gebratene Lende / Kürbispüree, gebratener & eingelegter

Hokkaido-Kürbis / Kartoffelrösti / Jus

Spekulatius & Kalamansi

Spekulatiusmousse / Kalamansisorbet / Quarkschaum

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