



SOMMERSPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0.1l]	6.90
Prosecco	[0.1l]	4.90
Riva Rosé Rosésekt	[0.1l]	6.00
Signature Saint Lannes IGP	[0.2l]	7.00
Erfrischender Cuvée aus Colombar und Gros Manseng, Bouquet von exotischen Früchten & Grapefruit.		
Tarani Gamay Rosé	[0.2l]	7.00
Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.		
Rodriguez Sanzo Lacrimus D.O.	[0.2l]	8.00
Fruchtige Aromen aus roten Früchten, dezente Tabaknoten, ausgereifte Tanninstruktur.		

VORSPEISEN

Carpaccio Cipriani	14.90
Zitronenmayonnaise / marinierter Rucola / Parmesansplitter	
Tataki vom Thunfisch	15.90
Erdnuss Panna Cotta / Ochsenherztomate / Curryaromen	
Bunte Blattsalate	10.90
karamellisierte Ziegenkäse / marinierte Pfirsiche / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Kleiner gemischter Salat	4.90
Pfifferlingsschaumsüppchen	7.90
gebratene Tiefseegarnele / geröstete Pfifferlinge	

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

SALAT

Bunte Blattsalate	14.90
karamellierter Ziegenkäse / marinierte Pfirsiche / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendl Salat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Kalb	27.90
rosa gebratener Rücken & geschmorte Scheibe vom Tafelspitz / Rahmpfifferlinge / Topfenserviettenknödel / wilder Brokkoli / Jus	
Gefüllte Brust vom Perlhuhn	19.90
Sommerkräuterfüllung / hausgemachte Bandnudeln / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Basilikum / Weißweinschaum	
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	22.90
Rosmarinkartoffel / Röstzwiebeln / Jus	
Rosa gebratenes US Flank Steak	25.90
Kartoffelrösti / Pimientos de Padron / hausgemachte Kräuterbutter / Balsamicochampignons / Barbecuearomen	
Gebratenes Kabeljaufilet	26.90
hausgemachte Gorgonzola-Spinat Ravioli / Babyspinat / Birnenchutney / Walnüsse	
Gebratenes Saiblingsfilet	21.90
lauwarmer orientalischer Couscous / Feta / Tandoori-Minzjoghurt	
Hausgemachte Gorgonzola-Spinat Ravioli	VS 12.90 / HG 17.90
Babyspinat / Birnenchutney / Walnüsse	

DESSERTS

Steckerl-Eis	10.90
Kirschvariation (Espuma, lauwarmer Ragout) / Mascarpone / Nougat	
Asam-Kokosnuss	11.90
Kokosmilch / Rum / Ananas / Bergpfeffer	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeer, Passionsfrucht & Cassis / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 2.50
Himbeer-, Passionsfrucht- & Cassissorbet, Nougateis	

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ 36.00

Pfifferlingsschaumsüppchen

gebratene Tiefseegarnele / geröstete Pfifferlinge

Gefüllte Brust vom Perlhuhn

Sommerkräuterfüllung / hausgemachte Bandnudeln / getrocknete Tomaten /
Pinienkerne / Basilikum / Weißweinschaum

Steckerl-Eis

Kirschvariation (Espuma, lauwarmes Ragout) / Mascarpone / Nougat

4-GÄNGE-MENÜ 60.00

Tataki vom Thunfisch

Erdnuss Panna Cotta / Ochsenherztomate / Curryaromen

Hausgemachte Gorgonzola-Spinat Ravioli

Babyspinat / Birnenchutney / Walnüsse

Rosa gebratenes US Flank Steak

Kartoffelrösti / Pimientos de Padron / hausgemachte Kräuterbutter /
Balsamicochampignons / Barbecuearomen

Asam-Kokosnuss

Kokosmilch / Rum / Ananas / Bergpfeffer

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

Winteröffnungszeiten

(Oktober bis März)

in unseren Modlersälen (1. Stock)

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr

Sommeröffnungszeiten

(April bis September)

mittags und abends je nach Witterung
auf unserer Terrasse und im Kreuzgarten
oder im Restaurant in den Modlersälen

Montag • ab 18 Uhr

Dienstag & Mittwoch • Ruhetag

Donnerstag bis Samstag • ab 18 Uhr

Sonntag • 11.30 – 16 Uhr