



SPEISEKARTE

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 Rovaglia 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
Kürbiskernaioli / geschmorter & eingelegter Hokkaidokürbis / Kürbiskerncrunch / Frisée	
Gebeizter norwegischer Lachs	16.90
Variation von der roten Bete / Meerretticheis / Pumpemickel	
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis	7.90
Kürbischutney / gebackenes Fischstäbchen / Kernöl	

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 / Feigenchutney & frische Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	14.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust	24.90
Variation vom Rothkohl / Pfefferbirnenkompott / gratinierte Polentaschnitte / Jus	
Filet vom Strohschwein	21.90
Bayerisch Kraut / Kartoffelkräpferl / Südtiroler Speck / Jus	
Flanksteak vom US Beef	29.90
Pfefferkruste / Schmorgemüse / Süßkartoffelcrunch / Knoblauchmayonnaise / Jus	
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind	23.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Saltimbocca vom Maishähnchen	19.90
grüne Buschbohnen / cremiger Kartoffelschaum / Kartoffelchips / Jus	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	22.90
Tomaten-Ricotta-Ravioli / Babyspinat / weißer Tomatenschaum	
Gebratenes Zanderfilet	24.90
Steinpilzrisotto / Belper Knolle / Weißweinschaum	
Hausgemachte Tomaten-Ricotta-Ravioli	VS / HG 14.90 / 18.90
confierte Artischockenböden / Babyspinat / weißer Tomatenschaum	

DESSERTS

Honig-Cannellonis	11.90
Honig & Blütenpollen von der Imkerei Vandenhede / Feigen / Ziegenfrischkäseis / Haselnusscrunch	
Schokoladentörtchen	11.90
dunkles Schokoladenmousse / Gewürzpfäulen / Portwein / Karamelleis	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u>	je Kugel 2.90
Himbeer-, Cassis- und Passionsfruchtsorbet, Karamelleis, Ziegenfrischkäseis	

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

37.00

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis

Kürbischutney / gebackenes Fischstäbchen / Kernöl

Saltimbocca vom Maishähnchen

grüne Buschbohnen / cremiger Kartoffelschaum / Kartoffelchips / Jus

Schokoladentörtchen

dunkles Schokoladenmousse / Gewürzpflaumen / Portwein / Karamelleis

4-GÄNGE-MENÜ

66.00

Gebeizter norwegischer Lachs

Variation von der roten Bete / Meerretticheis / Pumpernickel

Hausgemachte Tomaten-Ricotta-Ravioli

confierte Artischockenböden / Babyspinat / weißer Tomatenschaum

F flanksteak vom US Beef

Pfefferkruste / Schmorgemüse / Süßkartoffelcrunch / Knoblauchmayonnaise / Jus

Honig-Cannellonis

Honig & Blütenpollen von der Imkerei Vandenhende / Feigen / Ziegenfrischkäseis / Haselnusscrunch

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