



WINTERSPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0,1l]	6.90
Prosecco	[0,1l]	3.90
Riva Rosé Rosésekt	[0,1l]	6.00
Lugana Tenuta Rovaglia	[0,125 l, 0,25l]	5.00 / 10.00
Ein herrlich saftiger Weißwein vom südlichen Gardasee, von einem der besten Weingüter im Herzen des Lugana Gebietes.		
Tarani Gamay Rosé	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.		
Poderi dal Nespole Sangiovese	[0,125 l / 0,25 l]	5.00 / 10.00
Fruchtig, frisch und weich, Noten von Kirschen und Veilchen, sanfte Tannine.		

VORSPEISEN

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz	14.90
knuspriges Röllchen & zarte Scheiben / Sellerievariation / Trüffelmayonnaise / Radicchio	
Gebratene Tiefseegarnelen	14.90
Brokkolicrème / gedörrte Tomaten / Haselnuss	
Bunte Blattsalate	10.90
karamellisierte Ziegenkäse / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Kleiner gemischter Salat	4.90
Rotes Spitzpaprikasüppchen	6.90
Edelfischpraline / Shisokresse	

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

SALAT

Bunte Blattsalate 14.90
karamellisierter Ziegenkäse / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Spanferkel 20.90
Ragout vom Bauch & gebratenes Karree / Auberginencrème / Artischockenböden / Oliven / Jus

Zweierlei vom Rind 23.90
rosa gebratene Lende & geschmorte Schulter / Süßkartoffelpüree / grüner Spargel / geflammte Perizwiebeln / Jus

Zwiebelrostbraten 20.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus

Gefüllte Maishähnchenbrust 18.90
Steinpilzfüllung / Risotto / Brunnenkresse / Jus

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau 22.90
Balsamicolinsen / Wurzelgemüse / Paprikaschaum

Gebratenes Zanderfilet 20.90
Kartoffelgnocchi / Ofenkürbis / Thymian / Weißweinschaum

Hausgemachte Ravioli vom Rucola 15.90
Ratatouillegemüse / marinierte Burrata / Safranschaum

DESSERTS

Mohntörtchen 9.90
weißes Schokoladenmousse / Limonencrémeeis / Amarenakirschen

Crème brûlée von der dunklen Valrhona-Schokolade 9.90
Ragout vom Bratapfel / Salzkaramelleis

Dreierlei Sorbet 7.90
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble

Hausgemachte Sorbets & Rahmeis:
Cassis-, Himbeer-, Passionsfrucht-, Limonencrémeeis, Salzkaramelleis je Kugel 2.10

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

37,00

Rotes Spitzpaprikasüppchen
Edelfischpraline / Shisokresse

Zweierlei vom Rind

rosa gebratene Lende & geschmorte Schulter / Süßkartoffelpüree / grüner Spargel /
geflämmte Perlzwiebeln / Jus

Creme brûlée von der dunklen Valrhona-Schokolade

Ragout vom Bratapfel / Salzkaramelleis

4-GÄNGE-MENÜ

55,00

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz

knuspriges Röllchen & zarte Scheiben / Sellerievariation / Trüffelmayonnaise /
Radicchio

Gebratene Tiefseegarnelen

Brokkolicrème / gedörnte Tomaten / Haselnuss

Zweierlei vom Spanferkel

Ragout vom Bauch & gebratenes Karree / Auberginencreme / Artischockenböden /
Oliven / Jus

Mohntörtchen

weißes Schokoladenmousse / Limonencrémeeis / Amarenakirschen

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