



APÉRITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Birnenschaumwein Kirchmayr	[0,1 l]	4.90
Spätburgunder Rosésekt Kühn / Rheingau / 2014	[0,1 l]	5.90
Helles	[0,2 l]	1.80
Duett Sauvignon Blanc / Riesling Metzger / Pfalz / 2016	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Chardonnay Kalkstein Milch / Rheinhessen / 2015	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Cuvée Noir Milch / Rheinhessen / 2014	[0,125 l / 0,25 l]	3.50 / 7.00
Wild Hog Rosé Metzger / Pfalz / 2016	[0,125 l / 0,25 l]	6.00 / 12.00

VORSPEISEN

Lachs – geräuchert und gebeizt Meerrettichmousse / marinierte rote Bete / Gartenkresse	12.90
Rindertatar vom Ochsen Artischockensalat / Oliventapenade / Tomatenmarmelade / Pinienkerne	11.90
Haselnuss Panna Cotta Eiszapfen / Petersilienwurzelchips / Gremolata / Grapefruitfilets	9.90
Kleiner gemischter Salat	4.90

SUPPEN

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe schwarze Nuss / Kerbel	6.90
Kalbsconsommé karamellierte Zwiebeln / Kalbstatar	6.90

ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Blutwurst Champagnerkraut & Eis / Granny Smith	10.90
---	-------

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust glasierter Rosenkohl / eingelegte Quittenspalten / Preiselbeerjus	18.90
Zweierlei vom argentinischen Rind Backe & Rücken / Süßkartoffelschnitte / Röstzwiebeln / grüner Spargel / Jus	19.90
Vilstaler Reh Rücken & Keule / gerösteter Blumenkohl / Trauben-Walnusskompott / Schupfnudeln	23.90
Kabeljau – in Kräuteröl gegart geschmorter Lauch / Topinamburstampf / Mandelcrunch / Weißweinschaum	16.90
Gebratenes Lachsforellenfilet & Garnele Fenchel-Bohnenragout / Passepierre-Alge / Safran-Aioli	17.90
Tagliarini Ratatouille / Rucola / Parmesanschaum	12.90

SALATE

Caesarsalat gebratene Maishähnchenbrust / Kirschtomaten / Parmesanchips	12.90
Brotsalat gegrilltes Gemüse / Rucolaspitzen / Avocado / Balsamicovinaigrette	10.90
Feldsalat karamellisierter Ziegenkäse / Speckchips / Kartoffeldressing	14.90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren	19.90
Bayerischer Schweinebraten Semmelknödel / Kraut	9.80
Wildgulasch Spätzle / Beilagensalat	15.90

DESSERTS

Quittenschneeball / Thymianbrösel / weiße Schokolade	10.90
Quarkcannelloni / Passionsfruchtmarshmallow / Olivenöleis	9.90
Käseetagère mit Chutneys und Nüssen	11.90

MENÜS

3-GÄNGE-MENÜ

31.00

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
schwarze Nuss / Kerbel

Kabeljau – in Kräuteröl gegart
geschmorter Lauch / Topinamburstampf / Mandelcrunch

Quarkcannelloni / Passionsfruchtmarshmallow / Olivenöleis

4-GÄNGE-MENÜ

48.00

Lachs – geräuchert und gebeizt
Meerrettichmousse / marinierte rote Bete / Gartenkresse

Kalbsconsommé
karamellierte Zwiebeln / Kalbstatar

Zweierlei vom argentinischen Rind
Backe & Rücken / Süßkartoffelschnitte / Röstzwiebeln / grüner Spargel / Jus

Quittenschneeball / Thymianbrösel / weiße Schokolade

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

Montag • 18 – 23 Uhr
Dienstag & Mittwoch • Ruhetag
Donnerstag • 18 – 23 Uhr
Freitag – Sonntag • 11.30 – 17 Uhr & 18 – 23 Uhr