



SPEISEKARTE

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Henri Kieffer Crémant d'Alsace	[0.11]	7.90
Prosecco	[0.11]	4.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.11]	5.90
Weißburgunder, Weingut Müller-Catoir (Pfalz) Saftig mit Noten von Äpfeln, Birnen und Nüssen.	[0.21]	7.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.21]	7.00
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr) Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.	[0.21]	8.00

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln Yuzu / Gurke / Süßkartoffel / Schwarzer Reis	16.90
Tatar vom Bayerwald-Wagyu Rind geröstete Flower Sprouts / gepickelte rote Beete & Püree / Wasabicrème / Senf	17.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schwarzwurzelschaumsüppchen hausgemachter Haselnussravioli / Schwarzwurzelpüree & Chips	7.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Quittenpüree / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 11.90 / 15.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	15.90

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

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Rolle vom Kalbsrücken Pilzfüllung / Thymianrisotto / frischer schwarzer Trüffel / Jus	28.90
Zweierlei von der Ente rosa gebratene Brust & knusprig gebackenes Röllchen / Pak Choi / Maiscrème / Orangen-Chicorée	24.90
Duett vom Iberico Schwein Geschmortes Backerl & Ragout vom Schweinebauch / Kartoffelkuchen / Sojalack / Misonmayonnaise / Ingwer	24.90
Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	24.90
Rosa gebratenes Flanksteak Grillpaprika / geschmortes Ofengemüse / Chillimayonnaise / Speck	25.90
Gebratenes Wolfsbarschfilet Blumenkohlvorvariation – Püree & gebacken / Belugalinsen / Schnittlauch / Weißweinschaum	26.90
Thunfischsteak hausgemachte Erbsenravioli / gebratene Pimentos de Padron / Zitronengrasschaum	29.90
Hausgemachte Erbsenravioli frischer schwarzer Trüffel / Weißweinschaum	VS / HG 14.90 / 19.90

DESSERTS

Schokoladenrinde Haselnuss / Milchreis / eingelegte Beeren / Cassissorbet	12.90
Bayerisch Crème Orange / Nougat / Amarettini	12.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u> Himbeer-, Cassis- und Passionsfruchtsorbet, Nougateis	je Kugel 2.90
Internationale Käseauswahl Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	14.90

MENÜS

3-/ 4-GÄNGE-MENÜ

42.00 / 56.00

Schwarzwurzelschaumsüppchen

hausgemachter Haselnussravioli / Schwarzwurzeleragout & Chips

Gebratene Jakobsmuscheln

Yuzu / Gurke / Süßkartoffel / Schwarzer Reis

Rosa gebratene Rolle vom Kalbsrücken

Pilzfüllung / Thymianrisotto / frischer schwarzer Trüffel / Jus

Bayerisch Crème

Orange / Nougat / Amarettini

- 3-Gang-Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert -

SIGNATURE-MENÜ

88.00

Foie Gras von der Ente

hausgemachter Brioche / Cassis / Portwein

Confiertes Kabeljau

Kartoffelschaum / geschmorter Lauch / Zitronenöl / Croûtons

Hausgemachte Trüffelravioli

frischer schwarzer Trüffel / Madeirasoße

Zweierlei vom Wildhasen

rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout / Petersilienwurzelvariation /
eingelegte Cranberrys / Himbeeressig / Wildjus

Gewürzkuchen

Hagebutte / Blutorange / Ingwer

- Menü unveränderlich -

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