

“Aschemann`s Speisekarte für private und Firmenevents in unserem Restaurant!”



**KLEINER AUSZUG AUS UNSEREN MENÜVORSCHLÄGEN:
(selbstverständlich gehen wir auf sämtliche Intoleranzen ein)**

Suppen / Vorspeisen / Zwischengerichte

- ❖ *Aschemann`s Klassiker: „Latte Macchiato vom Hummer“*
- ❖ *Kokos-Currysüppchen mit Satée-Hähnchen*
- ❖ *Mediterranes Gemüsesüppchen mit Scampi*
- ❖ *Karotten-Ingwersüppchen mit hausgeräuchertem Lachs*
- ❖ *Safranschaumsüppchen mit gegrillter Jacobsmuschel*
- ❖ *Gnocchi Gigantes an Gorgonzolasoße & Pinienkernkrokant*
- ❖ *Gnocchi Gigantes auf Rote Beete Carpaccio & Trüffelschaum*
- ❖ *Vitello Tonnato mit Apfelkapern & kleinem Antipastisalat*
- ❖ *Buntes Antipasti-Tischbüffet: Involtini Auberginen, eingelegte Zucchini, Paprika, Austernpilze mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen, gegrillte Scampi, Jacobsmuscheln und mediterranem Bulgur*
- ❖ *Trüffel-Linguini mit konfierten Kirschtomaten & Parmesanspänen*
- ❖ *Burrata-Mozzarella mit Pinienkernkrokant, auf buntem Antipasti an Balsamicoreduktion*
- ❖ *Gegrillte Scampi auf Rote Beete Carpaccio & Safransugo*
- ❖ *Duo vom Lachs: Lachstatar mit Wan Tan Segel & angegrilltes Sashimi vom Lachs an Wasabischaum mit Avocado-Peperonata*
- ❖ *Carpaccio vom Rind mit Pesto, Pinienkernen & Kräuterseitlingen*
- ❖ *Vogersalat in Kartoffeldressing mit Speck-Croutons*
- ❖ *Caesarssalat mit Croutons, Kürbiskernen, Parmesanspänen & Maishühnchenbrust an Balsamicotextura*
- ❖ *Zanderfilet unter der Kräuterkruste an Meerrettichschaum & Timbal von Kartoffel-Gurkensalat*

Hauptgerichte

- ❖ *Gegrillter Wildlachs unter der Sesamkruste an Curryschaumsoße mit Süßkartoffelmousseline*
- ❖ *Wildlachs an Safransoße mit Mini-Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln*
- ❖ *Gegrillte Scampi auf Linguini-Nudelnest, toskanischem Gemüse und Safranschaum*
- ❖ *Gegrillte Seawater-Scampi mit Knoblauchdip, Grillgemüse und Potato Wedges*
- ❖ *Zanderfilet & Scampi an Lobsterschaum mit mediterranem Gemüse und Gnocchi Gigantes*
- ❖ *„Surf & Turf“ Potpourri vom Rinderfilet & Scampi an Trüffeljus, mit Erstlingsgemüse & Süßkartoffelpüree*
- ❖ *Niedertemperatur gegartes Rinderfilet mit Dattel im Speckmantel an Barolo-Schalottenjus & Timbal von Kartoffelgratin*
- ❖ *Rinderfilet mit Barbecuesauce, Grillgemüse, Wedges & Trüffeldip*
- ❖ *Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel an Barolo-Schalottenjus mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln*
- ❖ *Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren & & Potato Wedges*
- ❖ *Rosa gebratene Entenbrust an weißer Pfeffer-Himbeerjus mit Petersilienwurzel-mousseline & roter Zwiebelmarmelade*
- ❖ *Sûpreme vom Perlhuhn in Fenchelsamen & Pomeranzen an Satée-sauce mit Asiagemüse & Süßkartoffelmousseline*
- ❖ *Ofenfrischer Spanferkelbraten an Altbierjus mit Apfelblaukraut und abgeschmolzene Mini-Kartoffelknödel*
- ❖ *Linguini mit getrüffelter Gemüsebolognese & Parmesanspänen*
- ❖ *Gnocchi Gigantes mit Safranschaum, gebratenen Kräuterseitlingen, konfierten Kirschtomaten & Pinienkernen*
- ❖ *Involtini von Auberginen mit Mini-Ratatouille & Rosmarinkartoffeln*

Zum süßen Abschluss

- ❖ *Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfel-Zimtkompott & Vanillesoße*
- ❖ *Maracuja Panna Cotta mit Himbeeren & weißem Schokoladenschaum*
- ❖ *Crêpes Suzette mit Grandmanier & Vanilleeis*
- ❖ *Weißes Mousse au Chocolat auf Erdbeer-Rhabarberkompott*
- ❖ *Potpourri von Mousse au Chocolat & Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf eingelegten Kirschen*
- ❖ *Tiramisu mit frischen marinierten Beeren & Espressoschaum*
- ❖ *Crème brûlée von der Tonkabohne mit Flugananas-Himbeersalat*
- ❖ *Crème brûlée mit vanilliertem Orangen-Physaliskompott*

Kalkulation:

- ❖ *Drei Gänge mit Suppe* *pro Person á 34,90€*
- ❖ *Drei Gänge mit Vorspeise* *pro Person á 37,90€*
- ❖ *4 Gänge Menü* *pro Person á 42,90€*



Tappas zur Wahl:

- ❖ *Datteln im Speckmantel / Süßkartoffelpommes mit Honig-Senf dip / Perlhuhn im Serranoschinken mit roter Zwiebelmarmelade / Mini-Burger mit pulled porc / Mini-Burger mit Avocado & Ajvar / Involtni von der Aubergine mit Basilikumbolognese / Chorizo mit Tomaten & Gnocchetti / Scampi-Tempura mit süßsaurem Dip / gegrillte Scampi mit Knoblauchdip / gegrillte Jacobsmuschel auf Rote Beete / eingelegte Oliven / Trüffelrührei / Wildlachstatar mit Wan Tan Segel / Sashimi vom Lachs mit Wasabi / Aschemanns angegrillter hausgeräucherter Wildlachs mit Rösti / Chicken Wings mit Barbecuesauce / Bruschetta mit sonnengetrockneten Tomaten / Grillgemüse auf mediterranem Bulgur / Geschmortes Ochsenbackerl mit Süßkartoffelchips / Lammmedaillon auf Mini-Ratatouille / Rosmarinkartoffeln mit Trüffeldip / Spieß von Rinderfiletscheibe, Barbecuesauce & Rosmarinkartoffel / Satéespieße mit zweierlei Dips / Variation von Macarons auf Etagere / Vitalobstspieße / Kaiserschmarrn in der Zeitungstüte / Creme Catalana /*

pro Person á 28,90€



Scampi / Burger / Currywurst:

- ❖ *Gegrillte Scampi mit mediterranem Gemüse & Knoblauchdip*
- ❖ *Aschemann`s Currywurst mit Gewürzsoße*
- ❖ *Variation von Burgern (3 zur Wahl):*
 - *mit Rinderfiletscheiben, roter Zwiebelmarmelade & Trüffeldip*
 - *mit pulled porc & Barbecuesauce*
 - *klassischer Cheeseburger mit Burgersauce*
 - *Südtiroler Burger mit Kartoffelrösti & Ochsenbackerl*
 - *mit Scampi & paniertem Lachs mit Knoblauchdip*
 - *Vegi Burger mit Avocado, Grillgemüse & Ajvar*



❖ *Dazu reichen wir Süßkartoffelpommes oder Kartoffel-Wedges mit Dips*

pro Person ohne Scampi á 21,90€

pro Person mit Scampi á 27,90 €

Internationaler Käsewagen / pro Person á 6,90 €:



Drinks:

