

# THE CLUB

*Alles für den guten Geschmack.*

**Herzlich Willkommen in unserem Restaurant THE CLUB.**

Unser Restaurant THE CLUB ist ein Ort, an dem du das Leben leichnimmst, deine pure Lebensfreude zählt und du Erinnerungen sammelst.

Durch unser Teamwork zwischen Küche und Service wird jeder Besuch einzigartig.

Gemeinsam mit unseren Teams stehen wir Alexander Kosch und Laura Vohl für kreative, leckere und saisonale Gerichte.

Unsere großartige Weinauswahl wird nicht nur getrunken, sondern auch in unseren Gerichten verkocht. Mit sorgfältig ausgesuchten Getränken, Cocktails, die mit Liebe zubereitet werden und einem herzlichen Service gestalten wir euer THE CLUB Erlebnis.



Auf eine gute Zeit in unserem Restaurant THE CLUB.

*Laura Vohl*

Restaurant Manager

*Alexander Kosch*

Küchenchef

## STARTER

### PIKANTE KOKOSSUPPE

BIO-Tofu | Pilze | Zuckerschoten | Frühlingszwiebel | **VEGAN**  
7,00

### BÄRLAUCHCREMESUPPE

Rahm | Croutons | Wachtelei | Piment d'espelette | **VEGGI**  
8,00

### CHIEMGAUER ROASTBEEF „THE CLUB STYLE“

Kürbiskern-Remoulade | Grillgemüse Salat | Chili | Teriyaki | Ingwer | Soja  
Knoblauch | Sesam | Limette | Kräuter  
18,00

### KOHLRABI CEVICHE

Leche de Tigre | Jalapeño Mayo | Sellerie | Sauerampferöl | Limette | Rhabarber | Apfel  
gepuffter Quinoa | **VEGAN**  
15,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Albert Glas | Sauvignon Blanc  
0,2 l 7,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## STEAK

### CHIEMGAUER RUMPSTEAK

Rohgewicht ca.250g | 29,00

ca.400g | 41,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Albert Glas: Cabernet Sauvignon

0,2 l 7,50

## SIDE

ROSMARIN DRILLINGE

6,00

KNUSPER - SPARGEL

6,00

FRENCH FRIES

6,00

TRÜFFEL FRENCH FRIES

9,00

PFEFFER RAHMSAUCE

4,00

KRÄUTER-LIMETTEN BUTTER

3,00

CAFE DE PARIS BUTTER

3,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## MAIN

### HAUSGEMACHTE BLACK PASTA

Tomaten Sugo | Pesto Genovese | Kirschtomate | gegrillter Fenchel | Oliven | **VEGGI**

16,00

Gegrillter Pulpo +12,00

### CALAMARES-TUBEN

Olivenöl | Frische Kräuter | Kirschtomaten | Knoblauch | Chili | Zitrone | Rosmarin Drillinge

24,00

### CHIEMGAUER ZWIEBELROSTBRATEN

Zwiebel-Bier Sauce | Röstzwiebel | Röstkartoffel | Knusper - Spargel

32,00

### NORWEGISCHES LACHSFILET

Erbsencreme | Knusper - Spargel | Batida de Coco Sauce

Sauerampferöl | Kirschtomaten

26,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro.

## THE CLASSIC CLUB

### THE CLUB SNACK

Hausgemachte Antipasti | Butter | Brotchips | Salami Sticks  
Grana Padano Bruch | Rauchmandeln | Trauben  
16,00

### CAESAR SALAD

Romanasalat | Kirschtomaten | Croutons | Grana Padano | BIO-Ei | Caesar Dressing  
VEGGI  
15,00  
Hähnchenbruststreifen +6,00  
Chiemgauer Roastbeef Streifen +9,00

### THE CLUB BURGER

Brioche Bun | 160g Beef Patty **ODER VEGGI** Patty | THE CLUB Sauce | Bacon  
Cheddar | Karamellisierte Zwiebel | Salat | Tomate | Fries  
19,50  
Süßkartoffel +1,50

### THE CLUB SANDWICH

Toast | Hähnchenbrust | Bacon | Mayo | Salat  
Tomate | BIO-Spiegelei | Fries  
19,50  
Süßkartoffel +1,50

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

160g Kalbsrücken | Röstkartoffeln | Hausgemachte Preiselbeermarmelade | Zitrone  
30,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

REFIS Hell vom Fass  
0,50l 4,90

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## SALAD

### APFEL-KOHLRABI SALAT

Rucola | Radieschen | Karotte | geröstete Kerne & Nüsse | Bacon  
Joghurt Dressing  
15,00

### SUPERFOOD BOWL

Baby Spinat | Quinoa | Chia Samen | Birne | Cranberry | Blaubeeren | Kirschtomate  
geröstete Kerne & Nüsse | gepuffter Amaranth | Mango-Chili Dressing  
VEGAN  
17,00

### GARTENSALAT

Saisonaler Blattsalat | Balsamico Dressing | Kirschtomate | Gurke  
Karotte | Paprika | geröstete Kerne & Nüsse  
VEGAN  
12,00  
Klein 7,00



### UNSERE TOPPING EMPFEHLUNG

Hähnchenbruststreifen +6,00  
Chiemgauer Roastbeefstreifen +9,00

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro

## DESSERT

### AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso Doppio | Vanilleeis

5,00

Tegernseer Bombardinio +4,00

### FROZEN GRAPEFRUIT

Hausgemachtes Grapefruit Sorbet | MALFY Grapefruit Gin

9,00

### HAUSGEMACHTES MOUSSE „CHEF CHOICE“

Wir wechseln nach Lust und Laune unser Mousse Angebot.

Du hast immer ZWEI zur Auswahl

Pro Nocke 4,50

### ERDBEER-RHABARBER TIRAMISU

Sous vide Rhabarber | Löffelbiskuit

Mascarpone | Pistazien | Minze

9,00



### UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Weingut Bender | Eiswein von der Huxelrebe

0,375l 37,50

Inklusivpreise in Euro – tax included in Euro