

## FARMER'S CLUB Restaurant

### *Bavarian Gourmet*

### ABENDKARTE

Gebackener Blumenkohl   Dunkelbier   Pinienkern-Gremolata	17 €
Rindertartar   gebeiztes Eigelb   Röstzwiebelcreme   gelbe Beete	21 €
Steckrübensuppe   geräucherter Ricotta   Walnussbrot	13 €
Geschmorte Rote Beete   Pistazien-Fenchelsalat   Schafsjoghurt	24 €
Saibling*   Kohlrabi   Estragon-Senfjus   Kartoffel-Nussbuttercreme	32 €
Schweinekotelett   Lauchpüree   Pastinaken-Apfelragout	28 €
Mascarpone   Blutorangensorbet   Strudelteig   gesalzene Macadamia	16 €
Auswahl vom Tölzer Kasladen   Birnenchutney   Nussbrot	17 €

### MENÜEMPFEHLUNG

54 € Steckrübe | Schwein | Mascarpone

68 € Steckrübe | Blumenkohl | Schwein | Mascarpone

### SELBSTGEERNTET | AUS DER REGION | HANDGEMACHT | AUF DEM FEUER ZUBEREITET

Gemüse, Salate und Kräuter kommen in der Erntesaison direkt vom eigenen Feld frisch auf den Tisch. Fleisch beziehen wir zu einem Großteil aus der Herrmannsdorfer Metzgerei und Brot aus der Herrmannsdorfer Backstube, alles in BIO - das ist eh klar. \*Fische sind von der Bio-Zertifizierung ausgenommen, stammen jedoch aus umliegenden Gewässern des Voralpenlandes. Unsere Zertifizierung für Speisen und Getränke DE-ÖKO-006 | für die Landwirtschaft DE-ÖKO-003. Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.