

Menübeispiel im Frühling

LAUWARMER SPARGELSALAT von grünem und weißen Spargel
mit gehacktem Ei und Sauce Vinaigrette

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE mit Croutons

TERRINE VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE
mit süß-saurem Wurzelgemüsesalat und Dillcreme

SCALLOPINE AL LIMONE - dünne Kalbslendchen
mit schaumiger Zitronensauce, frischen Broccoliröschen und feinen italienischen Nudeln

FRISCHE ERDBEEREN
mit mariniertem Rhabarber und Vanilleeisparfait

Menübeispiel im Sommer

CARPACCIO VON KURZ ANGEBRATENEN STEINPILZEN UND RINDERFILET
mit Himbeerdressing

GURKENSUPPE mit frischen Krebsschwänzen

FEINE ITALIENISCHE TAGLIATELLE
mit Trüffelöl und frischem gehobeltem Trüffel

SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit gebratenen Pfifferlingen, Pfefferschaumsauce,
Thymian-Speckbohnen und gratinierten Kartoffeln

MOUSSE VON DUNKLER UND WEISSER SCHOKOLADE
mit marinierten Kirschen im Glas serviert

*Dies sind einige saisonale Menü-Beispiele,
gerne erstellen wir ein individuelles und unverbindliches Angebot für Sie.*

RESTAURANT HUSAR, Fürstenstraße 25, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel.: 088 21 - 96 77 9 22, Fax: 088 21 - 96 77 9 21, info@restauranthusar.de, www.restauranthusar.de