

Menübeispiel im Herbst

TERLANER WEINSÜPPCHEN mit Zimtbrösel

CARPACCIO VOM VINTSCHGAUER HIRSCHSCHINKEN
mit Preiselbeerdressing und Walnussöl

ETSCHTALER SCHLUZKRAPPEN
mit Kräuterzwiebeln und Nussbutter

BACHFORELLENFILET
mit Gemüsewurzeln, im Folienbeutel gegart

MIT STEINPILZEN GEFÜLLTES REHSCHNITZEL
auf Wacholderrahm mit Spinatkäsespätzle und ein Bratapfel mit Blaukraut gefüllt

HALBGEFRORENE KASTANIENCREME mit Weinschaum

MERANER KÄSEPIESSCHEN

Menübeispiel im Winter

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE
dazu Feldsalat mit Walnußdressing

TERLANER WEINSUPPE mit Zimtcroustons

HECHTNOCKER´L mit frischem Blattspinat

BAYRISCHER LAMMRÜCKEN
mit Parmesan-Kräuter-Kruste , Butterböhnchen und Polenta-Plätzchen

EISKRAPFER´L
mit Zimt- und Orangeneis im Kokosmantel gebacken

*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