

*Einige Beispiele aus unserer Speisekarte:*

## *Aperitif*

HUSAREN-COCKTAIL Prosecco, Aperol und Orangensaft

HUSAREN-COCKTAIL alkoholfrei: frisches Fruchtmarm, Fruchtsäfte und Kombucha

## *Vorspeise*

HAUSGEBEIZTER WILDLACHS mit frischen Rösti und Dill-Creme fraîche

MARINIERTE WEINBERGSCHNECKEN mit Kräuterbutter im Nöpfchen überbacken

## *Suppe*

SÜPPCHEN-TRIO, drei kleine verschiedene Süsschen

FISCHSUPPE nach Art des Hauses in der Terrine serviert  
mit Stücken von Edelfischen, Gemüse, Pernod und Knoblauchbaguette

## *Hauptgericht*

BUNTER FISCHTELLER von Edelfischen & Riesengarnele  
mit Rieslingsauce, buntem Gemüse und Reis, gedünstet oder gegrillt

SCAMPI VOM GRILL

mit Knoblauchbittersauce, Reis und gemischtem Salat

HUSAREN-TELLER – gegrillte Filets

mit Rahmschwammerl, buntem Gemüse und Bratkartoffeln

TAFELSPITZ gesotten

mit Meerrettichsauce, gemischtem Gemüse und Bratkartoffeln

ZWEI WIENER BUTTERSCHNITZEL vom Milchkalb

mit Bratkartoffeln und buntem Salat

RINDERLENDENSTEAK

mit Pfeffer-Cognac-Sauce, buntem Salat und Kartoffelgratin

LAMMRÜCKENFILET rosa gebraten, mit Rosmarin-Knoblauchsauce,

mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

## *Dessert*

CAPPUCCINO-EISPARFAIT mit Baileysschaum

CREPE CALVADOS Pfannkuchen mit Calvadossauce, Apfelscheiben und Bourbon-Vanilleeis

*Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Gerichte auf unserer Tageskarte.  
Gerne erstellen wir auch ein individuelles und unverbindliches Angebot  
an Menübeispielen für Ihre Veranstaltung.*

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