





Infanterie:

Deftige Soljanka mit Streifen von Wurst und Gewürzgurke, dazu Schmand und Zitrone	5,90 €
Kokos-Curry-Mango-Süppchen mit Backerbsen & Sprossen	6,40 €
Kleiner bunt gemischter Salat mit Hausdressing	6,60 €
Kleines Würzfleisch mit Käse gratiniert, Zitrone und Brötchen-Baguette	7,90 €
Ein Napf Zwiebelschmalz und / oder Kräuterquark mit frischem Bauernbrot zum Naschen oder einfach nur zu Bier und Wein	9,50 €
 Gefüllte Zucchinischiffchen mit Fetakäse gebacken, Grilltomate und Kräuterreisnocken	14,60 €
 Penne mit mediterranem Gemüse geschwenkt, in Rahm mit frischen Kräutern aus dem Garten, dazu Grilltomate und Parmesan	14,60 €
 Gebackener Ziegenkäse auf Vitalbrot belegt mit Salatspitzen & Walnüssen auf einer pikanten Feigen-Apfel-Marmelade	14,50 €
Kanonen Salat „Napoleon“ frische bunte Marktsalate mit Tomate, Gurke, Ei, gebratene Hähnchenbrust, dazu Brötchen-Baguette	15,90 €
 Bistro - Salat mit kernigem Ziegenkäse Gegrilltes Gemüse auf bunten Blattsalaten, Ofenkartoffel, Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen & Honig – Senf - Dip	16,90 €
Gebratene Lammkoteletts & gebackener Ziegenkäse aus Altenburg mit Vinaigrette marinierten Salatblätter, Tomate, Gurke und Paprika, frische Kräuter und Brötchen-Baguette	18,90 €



Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Kavallerie – vom Fleisch:

Kurzgebratenes:

Gebratene Hähnchenbrust

mit Mozzarella & Cocktailtomaten auf Spinat-Nudeln

17,20 €

Schnitzel vom Schwein, knusprig in Butter gebraten

mit karamellisierten Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln

17,50 €

Deftiges Bauernschnitzel vom Schwein

unter einer Blutwurst- Kartoffelhaube mit Käse überbacken

und gebratenen Kloßbecken

18,50 €

Knuspriges Camembert-Schnitzel

Schweineschnitzel mit karamellisierten Zwiebeln & Camembert überbacken,

Preiselbeeren & einem großen bunten Salat

18,50 €

Schnitzel „au four“ Schweineschnitzel mit Würzfleisch & Käse überbacken,

dazu gebackene Kartoffelscheiben und eine kleine Salatschüssel

18,90 €

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen

20,80 €

Argentinisches Rumpsteak, rosa gebraten, 180g mit zwei leckeren Dips

- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot

28,90 €

auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken

29,90 €

Schmorgerichte:

Köstritzer Zwiebelfleisch

in einer kräftigen Zwiebel-Schwarzbiersoße
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

17,20 €

Geschmorte Roulade, hausgemacht

vom Rind mit herzhafter Füllung
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

19,60 €

Burgundergulasch vom Hirsch

in einer dunklen, kräftigen Soße
mit Champignons, Rotkohl und Thüringer Klößen

19,80 €

... und jeden Sonntag gibt es einen frischen Braten aus dem Rohr –

Lassen Sie sich überraschen!

Marins de la Garde Impériale - vom Fisch:

Filet von der Lachsforelle

in der Folie gedünstet, mit Pesto,
Parmesan und mediterranem Gemüse,
dazu Petersilienkartoffeln

18,20 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

im Mango-Limettensenf-Rahm aus der Jenaer Senfmanufaktur
mit Brokkoli und Reisnocken

22,10 €

Husar - Biergarten und Thüringer Spezialitäten:

Thüringer Wurststücke kombiniert mit Altenburger Ziegenkäse und Schmalz vom Brett dazu lauwarmes Bauernbrot zum Rupfen	13,30 €
Magere Schweinesülze, hausgemacht, aus dem Napf, Garnitur und Röstkartoffeln	15,40 €
Thüringer Rostbrätel mit gebratenen Zwiebelgemüse und Röstkartoffeln	16,90 €
Zart gepökeltes Eisbein auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln, mit Thüringer Senf	17,50 €

...und zu guter Letzt - Artillerie:



Napoleons Gefechtsteller

1 kleines Lammkotelett **JENA & AUERSTEDT**,
1 kleines Schweinerückensteak **TRAFALGAR**,
1 kleines Hähnchenbrustfilet **AUSTERLITZ**,
1 Schmorwürstchen **LEIPZIG**,
1 Spiegelei **WATERLOO**,
mit Rahmchampignons auf Röstkartoffeln,
in der heißen Pfanne serviert

22,50 €

Welche Schlachten / Gefechte gewann Napoleon, welche verlor er?
Wer die Frage richtig beantworten kann, erhält einen **SIEGESTRUNK!**

(Bei Verzehr dieses Gerichtes)

Kuchen / Eis

Kuchen / Eis

Hausgebackener Apfelstrudel 4,40 €

Hausgebackener Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis 5,70 €

Hausgebackener Apfelstrudel
mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne 6,80 €

Landhauskuchen:

Zwetschge 4,40 €

Käse-Mandarine 4,40 €

Heidelbeere 4,50 €

Portion Schlagsahne 1,60 €

„Eine süße Vollendung“

Je nach Saison ein besonderes Tiramisu im „Weckglas“ 200 ml 7,20 €



Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne 4,60 €

Eisschokolade mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne 4,60 €

Gemischter Eisbecher 6,10 €
je 1 Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Schlagsahne

„Alter Schwede“ 3 Kugeln Vanilleeis mit leckerem Apfelmus 6,90 €
aus dem Kanonengarten , 2 cl Eierlikör und Schlagsahne

„Schwarzwaldtraum“ 6,90 €
je 1 Kugel Vanilleeis, Amarena-Kirscheis, Schokoladeneis,
mit fruchtigem Kirschragout, Schokosauce und Schlagsahne

Joghurtcup 2 Kugeln Heidelbeerjoghurteis 6,90 €
mit frischem Naturjoghurt und roten Früchten

„Süßer Sommergarten“ je 1 Kugel Erdbeereis, Heidelbeerjoghurteis, 6,90 €
Pfirsich-Mangoeis mit marinierten Himbeeren und Schlagsahne

„Schokotraum“ 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Stracciatella, 6,90 €
Schokoladensauce und Schlagsahne

„Heiße Himbeeren“ 2 Kugeln Vanilleeis, 6,90 €
1 Kugel Stracciatellaeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

„Zur passenden Jahreszeit“ (saisonabhängig)

Erdbeereisbecher 2 Kugeln Vanilleeis, 6,90 €
1 Kugel Erdbeereis mit frischen Erdbeerspalten und Schlagsahne

Marinierte Erdbeeren mit Naturjoghurt 8,60 €

Für unsere kleinen Gäste:

Ice-Burger 4,80 €
2 cremige Kugeln Vanilleeis
mit Erdbeersauce bedeckt und Plätzchen

2 Kugeln Eis 4,80 €
mit Smarties & Schlagsahne

Unser Eissortiment:

Erdbeere, Schokolade, Vanille
Amarena-Kirsch, Joghurt-Heidelbeere,
Stracciatella, Mango,
Azzurro (Schlumpfeis)
Kugel 1,50 €

Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit.
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Kaffee / Tee - Spezialitäten

Tasse J.J.DARBOVEN Kaffee komplett	2,50 €
Kännchen J.J.DARBOVEN Kaffee komplett	4,50 €
Espresso Alfredo	2,80 €
Espresso Alfredo , doppelt	4,40 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,30 €
Latte – Macchiato	3,30 €

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.