



Infanterie:

VORSPEISEN & SUPPEN

Deftige Soljanka mit Streifen von Wurst und Gewürzgurke, dazu Schmand und Zitrone

Französische Zwiebelsuppe mit Butter, Weißwein und feiner Knoblauchnote

Kleine bunt gemischte Salatschüssel mit Hausdressing

Ein Napf Zwiebelschmalz und / oder **Kräuterquark**
mit frischem Bauernbrot zum Naschen oder einfach nur zu Bier und Wein

Kleines Würzfleisch mit Käse gratiniert, Zitrone und lauwarmen Baguette

Penne mit mediterranem Gemüse geschwenkt,
in Rahm mit frischen Kräutern aus dem Garten, dazu Grilltomate und Parmesan

Kanonen Salat „Napoleon“
frische bunte Marktsalate mit Tomate, Gurke, Ei,
fruchtigen Ananasstücken und gebratene Hähnchenbrust, dazu Baguette

Gebratenen Lammkoteletts & gebackener Ziegenkäse aus Altenburg
mit Vinaigrette marinierten Salatblätter, Tomate, Gurke und Paprika,
frische Kräuter und Baguette



Kavallerie – vom Fleisch:

Kurzgebratenes:

Schnitzel vom Schwein, knusprig in Butter gebraten mit karamellisierten Möhengemüse und Petersilienkartoffeln

Deftiges Bauernschnitzel vom Schwein

unter einer Blutwurst- Kartoffelhaube mit Käse überbacken und gebratenen Kloßchen

Schnitzel „au four“ Schweineschnitzel mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu gebackene Kartoffelscheiben und eine kleine Salatschüssel

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

auf süßer Pflaumensoße mit Brokkoli und Mandelbällchen

Rosa gebratenes Rumpsteak mit zwei leckeren Dips

- auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot
- Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken

HAUPTSPEISEN

Schmorgerichte:

Köstritzer Zwiebelfleisch

in einer kräftigen Zwiebel-Schwarzbiersoße
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Geschmorte Roulade

vom Rind mit herzhafter Füllung
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Burgundergulasch vom Hirsch

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

**... 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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

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



Husar - Biergarten und Thüringer Spezialitäten:

Magere Schweinesülze aus dem Napf, Garnitur und Röstkartoffeln

Thüringer Wurststücke kombiniert mit Altenburger Ziegenkäse
und Schmalz vom Brett dazu lauwarmes Bauernbrot zum Rupfen

Thüringer Rostbrätel
mit gebratenen Zwiebelgemüse und Röstkartoffeln

Zart gepökeltes Eisbein
auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln, mit Thüringer Senf

...und zu guter Letzt - Artillerie:



Napoleons Gefechtspfanne

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

Welche Schlachten / Gefechte gewann Napoleon, welche
verlor er?

Wer die Frage richtig beantworten kann, erhält einen
SIEGESTRUNK!

(Bei Verzehr dieses Gerichtes)



HAUPTSPEISEN

Eiskaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschokolade mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Gemischter Eisbecher

je 1 Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere mit Schlagsahne

„Alter Schwede“ 3 Kugeln Vanilleeis mit leckerem Apfelmus aus dem Kanongarten , 2 cl Eierlikör und Schlagsahne

„Schwarzwaldtraum“

je 1 Kugel Vanilleeis, Amarena-Kirscheis, Schokoladeneis, mit fruchtigem Kirschragout, Schokosauce und Schlagsahne

Joghurtcup 2 Kugeln Heidelbeerjoghurteis mit frischem Naturjoghurt und roten Früchten

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

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

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

„Zur passenden Jahreszeit“

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

Marinierte Erdbeeren mit Naturjoghurt



Für unsere kleinen Gäste:

Ice-Burger

2 cremige Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersauce bedeckt und Plätzchen

„Benjamin Blümchen“

1 Kugel Schlumpfeis und 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Smarties und Schlagsahne