Heute schon geschnitzelt?

Klassisch einfach: „Schnitzel" vom Schwein
dünn geschnitten, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und einer
bunten Salatschüssel 17,90 €

Herzhaftes Zwiebelschnitzel
Schweineschnitzel dünn geschnitten,
mit einer Röstzwiebelpanade,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
mit süßem Senf-Dip und hausgemachtem,
lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 17,90 €

NEU: Knoblauch-Schnitzel
Schweineschnitzel dünn geschnitten,
mit Knoblauch mariniert & paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
dazu Bratkartoffeln & ein bunter Salat 17,90 €

NEU: Hähnchenbrust-Schnitzel
Hähnchenbrust dünn geschnitten,
in einer Käse-Ei-Hülle paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
auf Tomatennudeln 17,90 €

Meerrettich-Schnitzel
Schweineschnitzel dünn geschnitten,
mit Meerrettich paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat 18,10 €

NEU: Schnitzel-Burger „Kanone"
Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken
im selbstgebackenen Bun
mit Salat, einer herzhaften Bacon-Zwiebel-Marmelade,
Spiegelei & Steakhose – Pommes 17,90 €

Knuspriges Camembert-Schweineschnitzel
Schweineschnitzel dünn geschnitten, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
mit karamelisierten Zwiebeln & Camembert überbacken,
dazu Preiselbeeren & ein großer bunter Salat 19,50 €

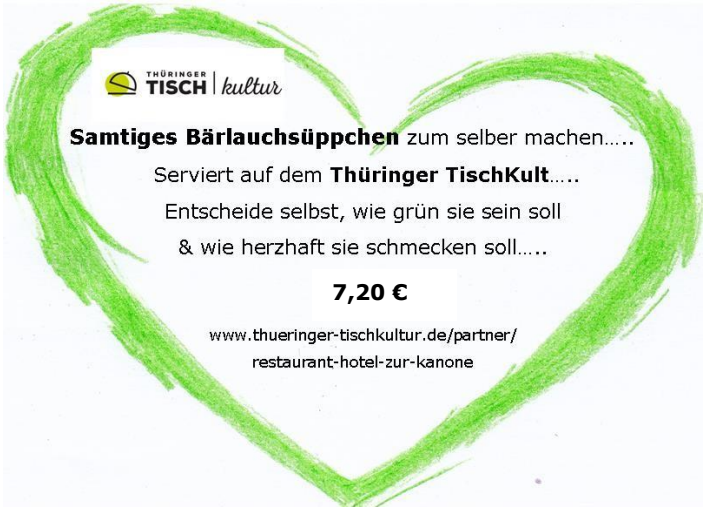
Deftiges Bauernschnitzel
Schweineschnitzel dünn geschnitten, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
unter einer Blutwurst-Kartoffel-Haube
mit Käse gratiniert, dazu gebratene Kloßecken 19,50 €

Holstein´s Schweineschnitzel
dünn geschnitten, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
mit Roter Bete, Gewürzgurke,
einem Spiegelei und leckeren Bratkartoffeln 19,70 €

Original Wiener Schnitzel
hauchdünn geschnittenes Kalbsschnitzel, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
mit Zitronenscheibe, Kapern und Sardelle
dazu Petersilienkartoffeln und eine bunte Salatschüssel
23,90 €

Kalbsschnitzel mal anders, schon probiert?
hauchdünn geschnittenes Kalbsschnitzel, paniert,
in der Pfanne mit Butter knusprig gebraten,
auf einer würzigen Apfelsauce mit Nelken, Zimt
& Muskatnuss verfeinert
dazu Kartoffelpuffer und eine bunte Salatschüssel 23,90 €

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



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 8,20 €

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 15,60 €

Penne mit mediterranem Gemüse geschwenkt,
in Rahm mit frischen Kräutern aus dem Garten, dazu Grilltomate und Parmesan 15,60 €

Gebackener Ziegenkäse auf Vitalbrot
belegt mit Salatspitzen & Walnüssen auf einer pikanten Feigen-Apfel-Marmelade 15,50 €

Kanonen Salat „Napoleon"
frische bunte Marktsalate mit Tomate, Gurke, Ei,
gebratene Hähnchenbrust, dazu Brötchen-Baguette 16,90 €

Bistro - Salat mit kernigem Ziegenkäse
Gegrilltes Gemüse auf bunten Blattsalaten, Ofenkartoffel,
Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen & Honig – Senf - Dip 17,40 €

Gebratene Lammkoteletts & gebackener Ziegenkäse aus Altenburg
mit Vinaigrette marinierten Salatblätter, Tomate, Gurke und Paprika,
frische Kräuter und Brötchen-Baguette 19,40 €

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	17,90 €
Schnitzel vom Schwein, knusprig in Butter gebraten mit karamellisierten Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	17,90 €
Deftiges Bauernschnitzel vom Schwein unter einer Blutwurst- Kartoffelhaube mit Käse überbacken und gebratenen Kloßecken	19,50 €
Knuspriges Camembert-Schnitzel Schweineschnitzel mit karamellisierten Zwiebeln & Camembert überbacken, Preiselbeeren & einem großen bunten Salat	19,50 €
Schnitzel „au four" Schweineschnitzel mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu gebackene Kartoffelscheiben und eine kleine Salatschüssel	19,90 €
Rosa gebratenes Hirschsteak auf süßer Pflaumensoße mit Rahmchampignons und Kartoffelbällchen	21,80 €

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

-	auf buntem Salat mit lauwarmen Bauernbrot	29,90 €
	auf Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelecken	30,90 €

Schmorgerichte:

Köstritzer Zwiebelfleisch
in einer kräftigen Zwiebel-Schwarzbiersoße
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 17,80 €

Geschmorte Roulade, hausgemacht
vom Rind mit herzhafter Füllung
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 20,60 €

Burgundergulasch vom Hirsch
in einer dunklen, kräftigen Soße
mit Champignons, Rotkohl und Thüringer Klößen 20,80 €

... 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 18,60 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
im Mango-Limettensenf-Rahm
mit Brokkoli und Reisnocken 20,60 €

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	15,20 €
Thüringer Rostbrätel mit gebratenen Zwiebelgemüse und Röstkartoffeln	17,90 €
Zart gepökeltes Eisbein auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln, mit Thüringer Senf	18,10 €

...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

23,50 €

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

(Bei Verzehr dieses Gerichtes)

Kuchen / Dessert:

Apfelstrudel	5,00 €
Hausgebackener Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis	6,30 €
Hausgebackener Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €

Landhauskuchen:

Blaubeer-Pudding	5,20 €
Kirsch-Mandel	5,10 €
Rhabarber-Baiser	5,10 €
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
mit Smarties & Schlagsahne 4,80 €

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.