

# SPEISEKARTE

## Knackige Salate

**„Vitaminteller“** € 15,50

Großer Salatteller der Saison mit gebratenen Champignons und mit Sonnenblumenkernen verfeinert.

**...auch für den kleinen Hunger als „Vitamintellerchen“** € 13,50

**Wer mag ergänzt sich seinen Salat mit:**

**„Mäusefänger“ Käsewürfel** € 3,80

**„Moorhuhn“ gebratene Hähnchenbruststreifen** € 4,90

## Hauptgerichte

**„Unsere Spezialität“** € 23,50

Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gurke, dazu gibt es Rosmarin-Kartoffeln und Pfannengemüse

**„Bunte Henne“** € 20,90

Zarte Hähnchenbrust in fruchtiger Apfeltrester-Panade, dazu gibt es frisches Pfannengemüse, Röstitaler und Kräuterdip sowie einen knackigen Salatteller

**„Wunderkirsche“** € 21,90

Zarte Hähnchenbrust, natur gebraten, mit einer herzhaften Kirsch-Rosmarinsoße auf knackigem Pfannengemüse, dazu gibt es hausgemachte Krokettbällchen am Spieß sowie einen knackigen Salatteller

**„BBQ-Schnitzel“** € 21,50

Zwei saftige kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken in Knusperpanade, mit feuriger Paprika-Sauce, dazu gibt es Röstitaler und einen knackigen Salatteller

**„Erdschnitzel“** € 23,90

Zwei saftige Schweineschnitzelchen, mit frischem Spargel vom Gutshof Wicke, Sauce Hollandaise, dazu gibt es Rosmarinkartoffeln sowie einen knackigen Salatteller

**„Schnitzel 08/15“** € 18,90

Zwei saftige kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Champignon-Rahmsoße dazu gibt es Pommes Frites sowie einen knackigen Salatteller

**„Heißkalte Leidenschaft“** € 19,50

Röstitaler mit herzhaftem Schinken, eingebettet in allerlei knackigen Salaten, dazu reichen wir einen Kräuterschmanddip

# SPEISEKARTE

**„Genussvoll“ –vegetarisch-** € 19,50  
Gebackener Kuhmilchkäse mit Rote-Beete-Puffer eingebettet in knackigen Salaten dazu Kräuterschmand

**„Das Original“** € 24,90  
Frischer Spargel vom Gutshof Wicke mit Sauce Hollandaise dazu gibt es Rosmarinkartoffeln, roher Schinken sowie einen knackigen Salatteller

## Hausgemachte Pizza

**Unsere Pizza mit leckerem hausgemachten Dinkel- und Weizenboden wird urig im Pfännchen gebacken und serviert**

**„Hessisch“** € 18,50  
Mid Ahler-Wurst, Champignons, Zwiwwel & mid Kees iwwerbacke! Hessisch legger!

**„Schwein trifft Kirsche“** € 16,50  
mit Schweinesalami, Kirschen, Camembert und Käse überbacken

**„Stinki“** € 18,50  
mit Schweinesalami, Schinken, Tomate, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, verfeinert mit Chillipulver & mit Käse überbacken

**„Vegi“** € 16,50  
mit frischem Pfannengemüse & mit Käse überbacken

## Beilagen

**Unsere Empfehlung: Knackiger Salatteller der Saison** € 4,70

## Süßes zum Schluss

**„Kirschknödel“** € 8,50  
Hausgemachte Kirschknödelchen mit Zimtschmand

**„Heiße Kirsche“** € 7,90  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

**„Kirschträumchen“** € 7,90  
Kirsch-Vanilleeis in einer knusprigen Mandelkruste, frischen Beeren & Sahnehaube

**„Eiermann“** € 7,50  
Schokoladeneis mit Eierlikör

**Schön, dass Sie bei uns sind! Das Team vom Kirschtraum wünscht guten Appetit!**