

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
- „Schneegestöber“** € 20,90
Großer Salatteller der Saison mit Feldsalat und Honig-Senfdressing, obenauf Datteln im Speckmantel und mit Ziegenkäse verfeinert. Dazu gibt es hausgemachtes Focaccia-Brot

Vorfreude

- Frische Champignons** in Kräuter-Knoblauchöl mit hausgemachtem Focaccia-Brot € 10,60

Hauptgerichte

- „Unsere Spezialität“** € 23,50
Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gurke, dazu gibt es Rosmarin-Kartoffeln, Pfannengemüse sowie einen knackigen Salatteller
- „Heißkalte Leidenschaft“** € 19,50
Röstitaler mit herzhaftem Schinken, eingebettet in allerlei knackigen Salaten, dazu reichen wir einen Kräuterschmanddip
- „Bunte Henne“** € 20,90
Zarte Hähnchenbrust in fruchtiger Apfeltrester-Panade, dazu gibt es frisches Pfannengemüse, Röstitaler und Kräuterdip sowie einen knackigen Salatteller
- „Schnitzel 08/15“** € 17,90
Zwei saftige kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Chamignon-Rahmsoße dazu gibt es Pommes Frites sowie einen knackigen Salatteller
- „Röstitaler a la Kirsche“** € 17,50
Röstitaler mit knackigem Pfannengemüse und saftigen Kirschstückchen mit Käse überbacken
- „Himmlische Versuchung“** € 21,50
Zarte Hähnchenbrust auf Wirsinggemüse dazu gibt es hausgemachte Krokettbällchen am Spieß, fruchtiges Glühweinsößchen sowie einen knackigen Salatteller

SPEISEKARTE

Hauptgerichte

- „Sonntagsessen“** € 24,90
Zarter Rindergulasch mit hausgemachten Kräuterspätzle und fruchtigem Apfelrotkraut dazu gibt es einen kleinen Beilagensalat
- „Schnitzel Specki“** € 18,50
Zwei saftige kleine Schnitzel aus dem Schweinerücken mit herzhafter Speck-Schmandsoße dazu gibt es Pommes Frites sowie einen knackigen Salatteller
- „Nudelglück“** € 19,50
Fusilli mit hausgemachter Tomaten-Paprikasalsa, frischem Spinat und mit Mozzarella-Käse im Gusspfännchen überbacken. Dazu gibt es einen kleinen Beilagensalat

Hausgemachte Pizza

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

- „Hessisch“** € 18,50
Mid Ahler-Wurscht, 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

Empfehlung zur Pfannen-Pizza: Unser kleiner Beilagensalat € 4,70

Süßes zum Schluss

- „Kirschknödel“** € 8,50
Hausgemachte Kirschknödelchen mit Zimtschmand
- „Winterzauber“** € 7,90
Hausgemachtes Weihnachtsis mit warmer Bratapfelsoße und Sahnehaube
- „Kirschträumchen“** € 7,90
Kirsch-Vanilleeis in einer knusprigen Mandelkruste, frischen Beeren & Sahnehaube

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