

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!