

Snacks & Kleinigkeiten

Laugenbrezel mit Butter	2,-
Bauern Brot mit Griebenschmalz oder Kräuterschmand	2,30
Wiener Würstchen mit Senf & Brot	4,30
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,60
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, rohem & gekochtem Schinken	8,70
Westerwälder Kartoffelsuppe in der Terrine	4,90
mit Wiener Würstchen (nicht veggi ;-)	5,90
Gulaschsuppe in der Terrine	6,50
Hausgemachter Döppekuchen mit Speck & Apfelkompott	7,20

HAUSGEMACHTE BURGER

Wildschwein-Hamburger vom heimischen Wild im Laugenbrötchen mit Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Birnenspalten & Senfcreme	10,50
Veggi-Burger Kichererbsen-Sesam-Bratling im Laugenbrötchen mit Salat, Gouda, Tomate, Gurke, Senfcreme	9,80
Flürchen-Burger Rindfleisch-Patty im Laugenbrötchen mit Salat, Gouda, Tomate, Gurke, Senfcreme	9,50

Bitte haben Sie Verständnis, dass die gebratenen Speisen bei hohem Gästeaufkommen ein wenig Wartezeit erfordern!

Alle Preise in Euro

Erweiterte Speisekarte

täglich 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr sowie an Sonn- & Feiertagen von 12:00 bis 21:30 Uhr

Ländlicher Salatteller	8,50
Gemischte Blattsalate, Krautsalat, Gurke, Tomate mit Croûtons & Kräuter-Dressing dazu Kannenbäcker-Brot	
Ergänzen Sie Ihren Salat nach Wunsch:	
dazu Ei, Käse, Schinken, Thunfisch	10,90
dazu große Pellkartoffel mit Kräuterschmand	10,50
dazu eine gebratene Geflügelbrust	12,50
dazu ein Lachssteak mit Kräuterbutter	14,50

Schnitzel, Steaks & mehr

Schnitzel Wiener Art dazu Pommes frites & kleiner Salat	12,50
Schnitzel mit Waldpilzsauce dazu Pommes frites & kleiner Salat	13,50
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter dazu Pommes frites & kleiner Salat	18,90
Rumpsteak 200g mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites & kleiner Salat	19,90
Mariniertes Holzfällersteak 250g dazu Pommes frites & kleiner Salat	12,70

FLÜRCHEN-TIPP

Rinderroulade mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree	14,50
---	-------

Waffeln & Süßes

Frische Flürchen-Waffel pur unsere leckere, extradicke Waffel mit Puderzucker mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne mit Schokoladensauce, Vanilleeis & Sahne mit Eierlikör, Schokoladeneis & Sahne	3,30
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	5,30
Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne mit heißer Schokoladensauce & Sahne	5,10
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	5,40
Gemischter Eisbecher - drei Bällchen wahlweise Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss	4,40
Eis am Stiel - verschiedene Sorten	4,90
Hausgemachte Kuchen aus der „Süßen Werkstatt“	4,80
Dinkelkuchen mit Nuss-Streusel, Vanillecreme & Frucht	5,10
Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen	3,60
Blechkuchen nach Tagesangebot	2,80
Kaffeegedeck (Blechkuchen & Tasse Filter-Kaffee)	2,80
Portion Sahne	2,50
	4,40
	0,50

Auszug aus der Getränkekarte

Afri Cola ^{*1} , Bluna Orange ^{*3} , Zitrone	0,2l	2,30
Rhodium Gourmet Classic / still	0,2l	2,30
Rhodium Gourmet	0,75l	5,50
Apfelsaftschorle Possmann naturtrüb	0,2l	2,60
Tasse Kaffee		2,40
Cappuccino		2,90
Espresso		2,50
Hachenburger Pils gezapft	0,2l	2,30
Westerwald Bräu vom Fass	0,2l	2,30
Hachenburger Weizen vom Fass	0,3l	2,80
Hachenburger Radler / alkoholfrei / Schwarze	0,33l	2,80
Unsere Weinempfehlung:		
2017 Riesling Hochgewächs Q.b.A. trocken, Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,2l	5,90
	0,7l	21,-
2017 Grauer Burgunder Q.b.A. Trocken, Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	0,2l	4,60
	1,0l	23,-
2018 Weißburgunder Coraidelstein Q.b.A. trocken, Weingut Knobloch, Klotten	0,2l	5,90
	0,7l	21,-
2017 Schmetterlinge im Bauch Rosé-Cuvee, feinherb Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	0,2l	4,60
	0,75l	16,80
2017 La Grange Rotwein Cuvee, Pays d'Oc, trocken, Frankreich	0,2l	4,60
	1,0l	23,-
2016 Caliterra Reserva Rotwein Cabernet Sauvignon, Eduardo Chadwick	0,2l	6,80
	0,75l	25,50

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit Allergen-Kennzeichnung. ^{*1} Farbstoff E 150, ^{*2} Farbstoff Zuckercouleur, ^{*3} Farbstoff Beta-Carotin, ^{*4} Chitin



*Deftig · Herzhaft
Hausgemacht*