

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
Currywurst à la Flürchen Bratwurst serviert mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysauce und Pommes frites	9,50
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, rohem & gekochtem Schinken	8,70
Westerwälder Kartoffelsuppe in der Terrine	5,-
mit Wiener Würstchen (nicht veggi ;-)	5,90
Gulaschsuppe in der Terrine	6,90
Hausgemachter Döppekuchen mit Speck & Apfelkompott	7,20

HAUSGEMACHTE BURGER

Wildschwein-Hamburger vom heimischen Wild im Laugenbrötchen mit Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Birnenspalten & Senfcrème	10,50
Veggi-Burger Kichererbsen-Sesam-Bratling im Laugenbrötchen mit Salat, Gouda, Tomate, Gurke, Senfcrème	9,80
Flürchen-Burger Rindfleisch-Patty im Laugenbrötchen mit Salat, Cheddar, Tomate, Gurke, Senfcrème	9,50
Portion Pommes dazu	3,-

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 Gemischte Blattsalate, Krautsalat, Gurke, Tomate mit Croûtons & Kräuter-Dressing dazu Kannenbäcker-Brot	8,50
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	12,90
Schnitzel mit Waldpilzsauce dazu Pommes frites & kleiner Salat	13,90
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter dazu Pommes frites & kleiner Salat	19,50
Rumpsteak 200g mit Pfefferrahmsauce	20,90
dazu Pommes frites & kleiner Salat	
Mariniertes Holzfäller- steak 250g	13,20
dazu Pommes frites & kleiner Salat	

FLÜRCHEN-TIPP

Gänseessen
vom 01. bis 27. November

**Gänse-Brust & Keule
in Majoransauce**
dazu gibt's Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

Täglich ab 18 Uhr,
am Wochenende auch mittags.
Um Reservierung wird gebeten!



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

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne

Vanilleeis
mit heißen Kirschen & Sahne
mit heißer Schokoladensauce & Sahne

Walnusseis
mit heißer Schokoladensauce & Sahne

Gemischter Eisbecher - drei Bällchen
wahlweise Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss

Eis am Stiel - verschiedene Sorten

**Hausgemachte Kuchen
aus der „Süßen Werkstatt“**

Dinkelkuchen
mit Nuss-Streusel, Vanillecrème & Frucht

Gedeckter Apfelkuchen
mit Rosinen

Blechkuchen
nach Tagesangebot

Portion Sahne

3,40	Afri Cola ^{*1} , Bluna Orange ^{*3} , Zitrone	0,2l	2,40
5,50	Rhodium Gourmet Classic / still	0,2l	2,40
5,30	Rhodium Gourmet	0,75l	5,50
5,60	Apfelsaftschorle Possmann naturtrüb	0,2l	2,70
4,50	Tasse Kaffee		2,50
	Cappuccino		3,-
5,-	Espresso		2,50
4,80	Hachenburger Pils gezapft	0,2l	2,30
5,10	Westerwald Bräu vom Fass	0,2l	2,30
	Hachenburger Weizen vom Fass	0,3l	2,90
3,60	Hachenburger Radler / alkoholfrei / Schwarze	0,33l	2,90
Unsere Weinempfehlung:			
	2019 Riesling Hochgewächs trocken Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,2l	6,10
		0,75l	21,50
	2019 Grauer Burgunder trocken Weingut Zähringer, Heitersheim, Baden	0,2l	5,10
		1,0l	24,50
	2019 Weißburgunder Coraidelstein Weingut Knobloch, Klotten	0,2l	6,10
		0,75l	21,50
	2019 Spätburgunder Weißherbst, feinherb Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	0,2l	5,-
		1,0l	24,-
	2017 Caliterra Reserva Rotwein Cabernet Sauvignon, Eduardo Chadwick	0,2l	6,80
		0,75l	25,50
	2018 Rosso Piceno Sangiovese/Montepulciano Saladini Pilastrì, Spinetoli	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*