

Herzlich Willkommen

*Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden gerne alles tun,
Ihnen Ihren Aufenthalt angenehm und erholsam zu gestalten.*

*Auch unseren Gästen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen
Sind, möchten wir gute Gastgeber sein.
Wir halten daher Informationen dazu gesondert für Sie bereit.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

Und nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit.

Familie Hirschinger und Ihr "kleine Blume" Team

Aus unserem Suppentopf

*Tagessuppe
4,90 Euro*

Probieren Sie unsere Elsässer Spezialitäten-

-- Flammkuchen -- Tarte flambée --

Der Klassiker

*- deftig mit Speck^{1,2,3} & Zwiebeln belegt
8,90 Euro*



Der Mediterrane

*- herzhaft würzig mit Weichkäse & Peperoni
8,90 Euro*



*Salate vom Buffet
3.50 Euro*

Leckeres vom Schwein & vom Rind

Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art", dazu Pommes frites

12,50 Euro

kleine Portion 10,50 Euro

*Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ an Champignonrahmsauce,
dazu reichen wir Pommes frites*

14,50 Euro

kleine Portion 12,50 Euro

Felsenlandpfanne

Zarte Schweinelendchen an Champignonrahmsauce, auf Spätzle angerichtet

16,50 Euro

kleine Portion 14,50 Euro

Zarte Schweinelendchen an Pfeffersauce, dazu Potato Wedges

16,50 Euro

kleine Portion 14,50 Euro

Grillteller „Kleine Blume“

*Schweine- und Rindersteak mit Kräuterbutter,
dazu Potato Wedges und eine Grilltomate*

19.-- Euro

*Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
dazu reichen wir Pommes frites*

19,50 Euro

Aus Fluss und Meer

*Frische Forelle aus dem Dahner Felsenland nach Müllerin Art –gebacken-
hierzu reichen wir Petersilienkartoffeln*

15,50 Euro

*Gebratene Lachsschnitte an feiner Kräutersauce,
auf grünen Bandnudeln angerichtet*

16,50 Euro

*Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu geben wir Bratkartoffeln*

12,50 Euro

Salate vom Buffet 3,50 Euro



Vegetarische Gerichte

Käsespätzle⁷ an Zwiebelschmelze
8,50 Euro

Gemüse-Kartoffel-Gratin an Kräutersauce mit Käse^{3,7} überbacken
13,50 Euro
kleine Portion 11,50 Euro

Hausgemachter Kräuterpfannkuchen
mit Gemüse der Saison gefüllt, an leichtem Tomatensößchen
13,50 Euro

Pfälzer Spezialitäten-Typisch Pfalz

„Grumbeerepännel“
Pfälzer Gebreedeite mit Blut- & Lewwerworsch^{1,2,3}
(Bratkartoffeln mit Blut- und Leberwurst)
8,50 Euro



Pfälzer Bratwürste^{1,2,3} mit Sauerkraut, dazu
Erfweiler Landbrot 9,90 Euro



Pfälzer Leberknödel^{2,1} mit Sauerkraut
Erfweiler Landbrot 9,90 Euro



„Schiefer Sack“
1 Bratwurst^{1,2,3} und 1 Leberknödel^{2,1} mit Sauerkraut
Erfweiler Landbrot 9,90 Euro



Pfälzer Saumagen^{1,2,7} mit Sauerkraut
Erfweiler Landbrot 11,90 Euro



Pfälzer Teller^{1,2,7}
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Sauerkraut angerichtet
Erfweiler Landbrot 13,90 Euro



Portion Bratkartoffeln statt Brot gegen Aufpreis 2,90 Euro

Salate vom Buffet 3.50 Euro

Kalte Gerichte

Pfälzer Wurstsalat ^{1,2,4}, dazu
Erfweiler Landbrot und Butter 6,50 Euro
Bratkartoffeln oder Pommes frites 9.-- Euro

Hausmacher Wurstplatte
mit Schwartenmagen, Leber- und Blutwurst ^{1,2,3},
Essiggurke^s und Senf, dazu Erfweiler Landbrot und Butter
8,50 Euro



Gemischte Käseplatte ⁷
oder gemischte Aufschnittplatte "Gutsherren Art" mit Wurst ^{1,2,3,4} und *Käse* ⁷
dazu Erfweiler Landbrot und Butter
9,50 Euro

Schinkenplatte –roh ¹, oder *gekocht* ^{1,2-4}
dazu Erfweiler Landbrot und Butter
10,50 Euro

Salatteller „Kleine Blume“
Bunte Blattsalate an Joghurtdressing, Tomaten, Gurken & Ei
Schinken ^{1,2-4} & *Käseröllchen* ⁷ & *Thunfisch*
dazu geben wir frisches Landbrot
11,90 Euro

Dessertempfehlung

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne
4,90 Euro

Zwei mit Himbeer-Panna Cotta gefüllte Pfannkuchen
6,50 Euro

Käsedessert
7,50 Euro

1 Konservierungsstoffe
2 Antioxidationsmittel
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Süßungsmittel
6 geschwärzt
7 Farbstoff
8 geschwefelt

Eine größere Auswahl an schmackhaften Eisbechern finden Sie auf unserer separaten Eiskarte!

Alle Preise inkl. ges. Mehrwertsteuer und Bedienung. Wir verwenden jodiertes Speisesalz