



Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Vorbesprechung Ihres Events.

043 48/353

# Menüvorschläge



**Für Ihr Interesse  
an unserem Haus danken wir Ihnen.**

Für Ihre Feier haben wir einige Menüvorschläge vorbereitet und hoffen, damit Ihren Vorstellungen zu entsprechen. Diese Vorschläge gelten für Familienfeste und andere Feiern, bei denen ein einheitliches Menü gewünscht wird.

Bitte beachten Sie, dass wir gesonderte Vorschläge für kalt-warmes Büffet, Brunch und Lunch-Büffets bereithalten.

**Eine Bitte haben wir an Sie:**

**Vereinbaren Sie bitte telefonisch ca. 6 Wochen vor Ihrer  
Veranstaltung einen Termin zur ausführlichen Besprechung der Feier.**

Wir sind dazu während der Restaurantöffnungszeiten  
(Mo. und Di. 11–14.30/Mi. bis Fr. 11–21 Uhr/Sa., So. und an Feiertagen 10–21 Uhr)  
für Sie telefonisch zu erreichen: **Tel. 04348/353** oder **358**

Gern arrangieren wir für Sie auch die Tischdekoration mit  
Blumengestecken, Tischbändern, Stoffservietten, Platztellern,  
Kerzen und Menükarten, ganz nach Ihren Wünschen.

Wenn Sie noch eine passende musikalische Begleitung für Ihre Feier suchen:  
Wir haben eine Liste mit Musikern und DJ's für Sie zusammengestellt.

**Wir freuen uns darauf, Sie von der  
Leistungsfähigkeit unseres Hauses zu überzeugen.**

**Mit freundlichen Grüßen**

**Karen Arp**

2

# 100 Jahre Erfahrung

**Was wir Ihnen bieten:**

- komfortable Gästezimmer und Ferien-Appartements
- hausgemachte Kuchen und Torten – auch für Ihre Kaffeetafel daheim
- Lieferung von Schnittchen und Büffets zu Ihnen nach Hause

Montag und Dienstag, **11–14 Uhr**

Mittwoch bis Freitag, **11–21 Uhr**

Samstag, Sonntag und an Feiertagen **10–21 Uhr**  
durchgehend warme Küche

- den beliebtesten Brunch in Kiel und Umgebung
- individuelles Brunch- oder Lunch-Büffet ab 25 Personen
- vier gemütliche Veranstaltungsräume mit ca. 200 Plätzen

Montag und Dienstag, **11–14 Uhr**

Mittwoch bis Samstag, **11–21 Uhr**

unser leckeres Stammessen

In diesem familiär geführten Betrieb blicken wir auf  
über 100 Jahre Gastronomieerfahrung zurück.

3

*B e g r ü ß u n g*

**ARP'S GASTHOF**  
RESTAURANT UND PENSION

# Vorspeisen

Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit **Tapas** zum Aperitif – bevor Sie Ihre Gäste zu Tisch bitten.

## V1 Tappas zum Aperitif

Backpflaumen, Aprikosen und Datteln  
im Speckmantel

## V2 Tappas Premium

Pumpnickelscheiben mit Lachstatar  
Zucchinischeiben mit Schafkäse und Feigensenf, gebackene Linsenbällchen

## V3 Antipasti-Teller

Artischocken, eingelegte Tomaten, Peperoni und Oliven  
serviert mit ofenwarmem Ciabatta

## V4 Mildgeräuchertes Forellenfilet

auf Waldorfsalat, serviert mit Toast und Butter

## V5 Geräucherter Lachs

mit Sahne-Meerrettich, Toast und Butter

## V6 Krabbencocktail

Nordseekrabben auf Salat-Chiffon und einer feinen Cocktailsauce  
mit Champignons und Cognac, Blätterteig-Fleurons

## V7 Nordischer Vorspeiseteller

Nordseekrabben auf Cocktailsauce, Lachs und Räucheraal verschieden garniert  
serviert mit Vollkornbrot und Butter

## V8 Geflügelcocktail

mit Curry und Früchten verfeinert, dazu reichen wir Blätterteig-Fleurons

## V9 Variationen von Blattsalaten

garniert mit frischen Champignons  
und gebratenen Streifen von der Putenbrust  
mit Räucherlachsstreifen  
mit Shrimps  
oder mit Flusskrebsfleisch

## V10 Gemischter Schinkenteller

Parmaschinken, Lachsschinken, Holsteiner Katenschinken  
serviert auf einer Melonenspalte

## V11 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs

und Dill-Honig-Senfsoße



# Suppen

Die Suppe ist im Preis des Hauptgerichtes enthalten.

## **Probsteier Hochzeitssuppe**

mit Schwemmkloben, Fleischkloben und Gemüseeinlage

## **Rinderkraftbrühe**

mit Eierstich und Gemüseeinlage

## **Kürbiskremsuppe**

mit Zimtcroustons

## **Wildkraftbrühe**

mit Fleischeinlage und dreierlei Kloben

## **Klare Tomatensuppe**

mit Quarkkloben und Gemüsestreifen

## **Herzhafte Tomatenkremsuppe**

mit Fleischkloben und Sahnehäubchen

## **Spargelkremsuppe**

mit Fleischkloben und Spargelstückchen

6

## **Orangen-Karottensuppe**

mit Sahnehäubchen

## **Karotten-Ingwersuppe**

mit Croutons

## **Gemüsepüreesuppe**

mit Croutons

## **Radieschenkremsuppe**

mit Croutons und gehackten Radieschen

## **Französische Lauchkremsuppe**

mit Fleischkloben und Lauchstreifen

## **Kräftige Kartoffelsuppe**

mit Räucherlachsstreifen



Anstelle einer Vorsuppe servieren wir Ihnen auch gern einen kleinen gemischten Salat.

Als Ergänzung zu Suppe und/oder Salat reichen wir auf Wunsch gern Baguettebrot, Vollkornbrot oder Brotkonfekt.

7

*S u p p e n*

# Hauptspeisen

Die Preise verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

Bei allen Hauptgerichten wird – falls nicht anders gewünscht – die Fleischkomponente auf Platten und die Beilagen in Schüsseln serviert. Es wird von Allem ggf. mehrfach nachgereicht.

## M1 Filet-Potpourri

Rinderfilet in Mandeln, Schweinefilet in Eihülle, Putenfilet in Kokosraspeln gebraten dazu reichen wir holländische Soße, Rahmsauce bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

## M2 Filetsteaks von Rind & Schwein

serviert mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, holländische Soße, Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse in Rahm, Bohnen im Speckmantel Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M3 Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust

Rahmsauce, holländische Soße, Prinzessbohnen, Möhren und Blumenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

## M4 Putensteak «italienisch»

mit Tomate und Mozzarella überbacken Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

## M5 Rinderfilet Wellington

Rinderfilet mit gehackten Zwiebeln und Champignons im Blätterteigmantel gebacken, dazu reichen wir holländische Soße Rahmsauce, Stangenspargel, Butterbohnen, Brokkoli Salzkartoffeln und Kroketten

## M6 Rinderfilet

serviert mit gratinierten Cherry-Strauchtomaten, holländische Soße Rahmsauce, Stangenspargel, Bohnen im Speckmantel, Brokkoli Salzkartoffeln und Kroketten

## M7 Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel

holländische Soße, Rahmsauce, Blumenkohl, Möhren Salzkartoffeln und Kroketten

## M8 Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions

serviert mit Rahmsauce, Prinzessbohnen, Blumenkohl Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M9 Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten

Rahmsauce, Champignons, Stangenspargel, Butterbohnen Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

Gern servieren wir statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Hauptspeisen

## **M10 Entenbrust & Rinderbraten**

serviert mit Orangensoße und Rahmsauce, Apfelrotkohl  
Butterbohnen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## **M11 Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln**

serviert mit Orangensoße und Rahmsauce, Apfelrotkohl  
Butterbohnen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## **M12 Damwildbraten & Entenbrust**

mit Champignons in Wacholderrahmsauce und Orangensoße  
Apfelrotkohl, Butterbohnen, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## **M13 Entenbrust & Schweinemedallions**

Orangensoße, Champignonrahmsauce, Apfelrotkohl, Prinzessbohnen und Rahmwirsing  
Salzkartoffeln und Kroketten

## **M14 Damwildbraten & Schweinemedallions**

serviert mit Pfifferlingen und Wacholderrahmsauce, Preiselbeerpflirsich  
Apfelrotkohl, Butterbohnen und Romanesco  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## **M15 Damwildbraten**

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, garniert mit gebackenen Bananen, Preiselbeerpflirsich  
dazu reichen wir Butterbohnen, Apfelrotkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## **M16 Wildschweinbraten**

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, garniert mit gebackenen Bananen  
Preiselbeerbirne, dazu reichen wir Butterbohnen, Apfelrotkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## **M17 Damwild- & Wildschweinbraten**

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, garniert mit gebackenen Bananen,  
Preiselbeerpflirsich und Preiselbeerbirne, dazu reichen wir  
Butterbohnen, Apfelrotkohl, Brokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## **M18 Wildschweinbraten & Damkalbssteak**

mit Champignons und Schattenmorellen, Rahmsauce, Butterbohnen, Apfelrotkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

Gern servieren wir statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Hauptspeisen

## M19 Rehrücken

mit Pfifferlingen in Sherryrahmsauce, garniert mit karamellisierten Kirschen  
Bohnen im Speckmantel, Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## M20 Lammrücken

mit Mintsoße, Bohnen im Speckmantel, Romanesco  
Kroketten und Kartoffelgratin

## M21 Rinder- & Schweinenackenbraten

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Erbsen und Möhren  
Salzkartoffeln und Kroketten

## M22 Putenoberkeulen- & Rinderbraten

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Spitzkohl in Rahm, Erbsen  
und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M23 Tafelspitz

dazu reichen wir Meerrettichsoße mit Rosinen, Apfel-Nuss-Salat  
Butterbohnen, Lauchgemüse, Salzkartoffeln und Sauer Gemüse

## M24 Schweinenackenbraten

mit Gemüsepurée gefüllt, Rahmsauce, Blumenkohl  
Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M25 Kasseler im Blätterteig

mit Ananas-Sauerkraut, Bratkartoffeln  
und Gurkensalat oder Krautsalat

## M26 Gefüllte Rinderroulade nach Großmutter's Art

mit Gurke und Speck gefüllt mit Rahmsauce  
Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Prinzessbohnen  
Salzkartoffeln und Kroketten

## M27 Gedünstetes Zanderfilet

serviert in leichter Weißweinsauce, mit Zuckerschoten und Gemüsestreifen  
wahlweise mit Butterreis oder Salzkartoffeln



Um für alle Gäste das Essen zu einem Festessen werden zu lassen bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn zu Ihrer Gesellschaft Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder speziellen Ernährungsformen gehören, damit wir auch auf deren spezielle Bedürfnisse und Wünsche eingehen können. Wir bitten um Verständnis, dass wir ggf. einen Mehraufwand in Form von Preisaufschlägen an Sie weitergeben.

Gern servieren wir statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Desserts

Das Dessert ist im Preis des Hauptgerichtes enthalten.

**Wir servieren Ihnen zum Beispiel:**

## Vanilleeis mit Sahne

dazu wahlweise Kirsch-, Himbeer-, Brombeer- **oder** Schokoladensoße  
Eine Soße ist inklusive, für weitere Soßen zur Wahl berechnen wir einen kleinem Aufschlag.

## Schokoladeneis

dazu wahlweise Kirschsoße **oder** Vanillesoße  
oder als «Eiskuss» mit Eierlikör serviert

## Pfirsich Melba

Vanilleeis auf Pfirsichspalten serviert  
mit Sahne und Himbeersoße

## Birne Helene

Vanilleeis auf Birnenspalten serviert  
mit Sahne und Schokoladensoße

## Holsteiner Rote Grütze

hausgemacht, mit Sahne garniert  
und wahlweise mit Vanilleeis **oder** Vanillesoße serviert

## Holsteiner Apfelgrütze

hausgemacht, mit Sahne garniert  
und wahlweise mit Vanilleeis **oder** Vanillesoße serviert

## Espresso-Mousse

mit Eierlikörschaum

## Panna Cotta

Pfirsich-Maracujasoße

## Bayrischkrem

ein feines Vanille-Mousse  
serviert mit Himbeersoße

## Hausgemachtes Schokoladen-Mousse

mit Sahnehäubchen

## Zitronenkrem

ein leichtes, erfrischendes Dessert  
mit Sahnehäubchen

## Hausgemachtes Baileys-Mousse

dazu reichen wir Vanillesoße

# Desserts

Bei den folgenden Desserts berechnen wir einen Aufschlag zum Menüpreis pro Person.

## Eisbomben

hausgemacht, werden mit Sahne garniert und können auf Wunsch mit brennenden Wunderkerzen serviert werden

### Vanilleeisbombe

wahlweise mit Kirsch-, Brombeer-, Himbeer-Pfirsich-Maracuja- oder Schokoladensoße

### Himbeer- oder Kirscheisbombe

mit Vanillesoße

### Zimteisbombe

wahlweise mit Weinschaum- oder Zwetschgensoße

### Mokkaeisbombe

mit Eierlikörschaum

### Schokoladeneisbombe

wahlweise mit Bananensoße oder Eierlikörschaum

## Hausgemachte Eistorte

mit Baiser- und Schokoladenstückchen

## Sommerwind

frischer Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert

## Tiramisu

hausgemacht, mit exotischen Früchten umlegt

## Eis-Traum in Marzipan

eine Kugel Vanilleeis von Marzipan und gehobelten Mandeln umhüllt goldbraun gebacken, serviert an JohannisbeersöÙe

## Mohnpfannkuchen

mit warmer ZwetschgensoÙe und Walnussei



## Fliegendes Büffet

Ab 20 Personen servieren wir z. B. Schokoladen-Mousse, Baileys-Mousse, Zitronenkrem Bayrischkrem, Rote Grütze & Apfelgrütze, Götterspeise in kleinen Dessertgläsern und Sie können nach Herzenslust mehrfach zugreifen.

## Dessert Büffet

Für Feiern ab 50 Personen bieten wir Ihnen an: verschiedene Desserts, Eisbomben und SoÙen, nach Ihren Wünschen, ganz individuell als Büffet zusammengestellt.



# Zu später Stunde

## **N1 Hausgemachte Gulaschsuppe**

mit Meterbrot

## **N2 Hausgemachte Lauchkremssuppe**

mit Meterbrot

Die Suppen werden am Tisch serviert, berechnet wird nur die Anzahl der Suppentassen.

## **N3 Schnittchen «Klassisch»**

4 Stück pro Person, Meterbrot belegt z. B. mit Zwiebelmett  
Räucherlachs, Räucheraal auf Kräuterrührei, Holsteiner Katenschinken  
Weich- und Schnittkäse, Schweinemedallions, Roastbeef

## **N4 Kombination «Klassisch»**

3 Schnittchen und ein Stückchen Quark-Mandarinenkuchen  
oder Butterkuchen pro Person, dazu stellen wir Kaffee und Kaffee Hag  
zur Selbstbedienung bereit

## **N5 Rustikale Mitternachtsschnittchen**

4 Stück pro Person, Misch- u. Schwarzbrot mit Bauernmettwurst  
Zwiebelmett, Katenschinken, Tilsiter oder Edamer Käse belegt

## **N6 Kombination «Rustikal»**

3 rustikale Mitternachtsschnittchen und ein Stückchen  
Quark-Mandarinenkuchen oder Butterkuchen pro Person  
dazu stellen wir Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit

## **N7 Kombination «Suppe & Süßes I»**

Suppentopf mit Lauchkremssuppe, Meterbrot,  
Quark-Mandarinenkuchen, Kaffee und Kaffee Hag stellen  
wir zur Selbstbedienung bereit

## **N8 Kombination «Suppe & Süßes II»**

Suppentopf mit Gulaschsuppe, Meterbrot, Quark-Mandarinenkuchen  
Kaffee und Kaffee Hag stellen wir zur Selbstbedienung bereit

## **N9 Kombination «Käse & Süßes»**

Großer Käsespiegel mit versch. Weich- und Schnittkäsesorten  
dazu stellen wir eine Obstschale, Brot und Butter, Quark-Mandarinenkuchen  
oder Butterkuchen, Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit

## **N10 Kombination «Käse und Kaffee»**

Großer Käsespiegel mit versch. Weich- und Schnittkäsesorten  
dazu stellen wir eine Obstschale, Brot und Butter  
Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit



## Zu später Stunde

### N11 Currywurst

Wir bieten Ihren Gästen Currywursthäppchen in typisch-pikanter Soße in kleinen Portionen mit Brot an.

Sie können gern häufiger zugreifen.

(auch kombinierbar mit Käseplatten oder Kuchen)

### N12 Spiegeleier und Vollkornbrot

### N13 Kombination «Holstein»

Großer Käsespiegel mit versch. Weich- und Schnittkäsesorten  
kleine Hackbällchen verschieden garniert, dazu stellen wir eine Obstschale

Brot und Butter, Quark-Mandarinenkuchen oder Butterkuchen

Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit

Komplett-Büffets mit warmen und kalten Speisen und Dessertauswahl  
stellen wir individuell für Sie zusammen. Fragen Sie hierfür nach unseren speziellen  
Büffetvorschlägen oder werfen Sie einen Blick in unsere Fotomappe für Büffets.

## Hausgemachte Torten und Kuchen

zum Beispiel:

### Flüggendorfer Kaffeetafel

verschiedene Torten und Kuchen  
nach Ihren Wünschen zusammengestellt  
dazu Kaffee oder Kaffee Hag so viel Sie möchten

### Kaffee & Kuchen

diverse Blechkuchen  
z. B. Apfelkuchen, Butterkuchen, Quark-Mandarinenkuchen  
Kirsch-Streuselkuchen, Schlagsahne  
dazu Kaffee oder Kaffee Hag so viel Sie möchten

### Kaffee & Streusel- oder Butterkuchen

Außerdem bieten wir noch zahlreiche weitere Arrangements zur Kaffeezeit an.

Wenn Sie selbstgemachte Torten oder Kuchen zu Ihrer Feier in unserem Hause mitbringen  
möchten, stimmen Sie dies bitte vorher mit uns ab.

Wir stellen ggf. eine Gedeckpauschale pro Person in Rechnung.



K u c h e n u n d T o r t e n

# Hochzeitstorten

Nach Ihren Wünschen hergestellt:  
z. B. Nuss-Marzipan, Schokoladen-Sahne, Kirsch-Sahne  
Quark-Sahne, Pfirsich-Maracuja usw. und aufwendig verziert

**2-stöckige Hochzeitstorte**

**3-stöckige Hochzeitstorte**

**4-stöckige Hochzeitstorte**

Wenn Sie das «Deko-Brautpaar» auf der Hochzeitstorte als Andenken  
an Ihre Feier mitnehmen, berechnen wir einen kleinen Aufschlag.

Sie möchten eine eigene Hochzeitstorte, sonstige Torten oder Kuchen mitbringen?

Bitte stimmen Sie dies im Voraus mit uns ab – gegebenenfalls  
berechnen wir hierfür eine geringe Gedeckpauschale pro Person.

# Übernachtung

Um das Angebot für die Gäste zu vervollständigen, hat Arp's Gasthof im  
Jahre 2005 einen komfortablen Beherbergungsbereich, bestehend aus drei  
Ferienwohnungen und drei Doppelzimmern, eingerichtet.

Die gemütlichen Appartements bestehen aus einem Schlafzimmer  
und einem Wohnraum mit Schlafcouch, Sitzecke, Sat-TV, Radiowecker,  
komplett ausgestatteter Küchenzeile, Dusche, WC und Föhn.

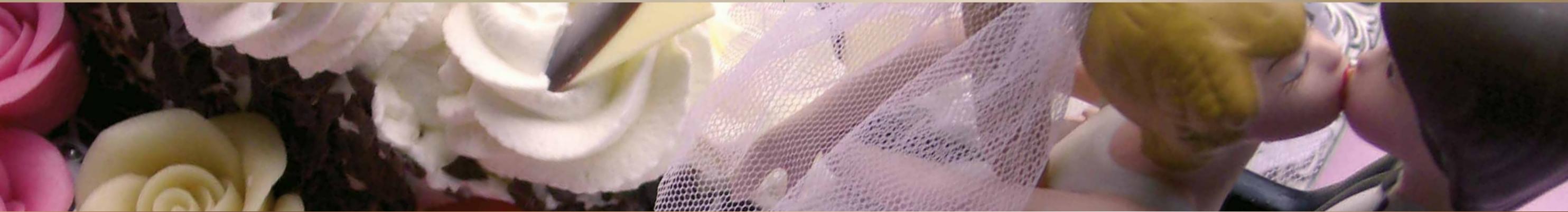
Egal, ob Sie nach der ausgelassenen Feier nur für eine Nacht bleiben wollen  
oder ob Sie eine dauerhafte Unterkunft, z. B. aus beruflichen Gründen, suchen:

**Arp's Gasthof heißt Sie herzlich Willkommen.**



**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns!**

**Erkunden Sie auch die schönen Landschaften in der nahen Umgebung  
und empfehlen Sie uns gern weiter.**



*A u s b l i c k*

# Worauf wir Sie gern noch aufmerksam machen möchten:

Wir bieten Ihnen in unserem Neubau drei Doppelzimmer mit Bad / Dusche sowie 3 Ferienwohnungen für jeweils 2–4 Personen an. Die Ferienwohnungen verfügen über eine Küchenzeile sowie Bad / Dusche.

## Als Gastgeber können wir weiterhin empfehlen:

Sylvia Arp  
(eine Ferienwohnung)  
Tel. 0 43 48 / 74 42

Bed and Breakfast, Ursula von Maltzahn  
Hof Schönhorst (3 Doppel-/2 Einzelzimmer)  
Tel. 0 43 48 / 410

Dörte Theede  
Ferienhof, Flüggendorf  
Tel. 0 43 48 / 13 21

## Eine bewährte Zusammenarbeit besteht mit:

Blumen Jörs, 24222 Schwentinental  
Tel. 0431 / 79 03 66

Druckerei Hergeröder  
Bahnhofstraße, 24217 Schönberg



 **ARP'S GASTHOF**  
RESTAURANT UND PENSION

Möhlenweg 2 · 24232 Flüggendorf · Tel. 0 43 48 / 353 · Fax 0 43 48 / 91 36 63  
[www.arms-gasthof.de](http://www.arms-gasthof.de)