

## Worauf wir Sie gerne 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. 04 31 / 79 03 66

Druckerei Hergeröder  
Bahnhofstraße, 24217 Schönberg



Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Vorbesprechung Ihres Events.  
043 48 / 353

# Menüvorschläge



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



**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 Buffet, Brunch und Lunch-Buffets 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 für Sie telefonisch zu erreichen: **Tel. 04348/353**

Gerne 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**

# 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 Buffets zu Ihnen nach Hause

Montag und Dienstag, **11.00-14.30 Uhr**

Mittwoch bis Freitag, **11.00-21.00 Uhr**

Samstag, Sonntag und an Feiertagen **10.00-21.00 Uhr**  
durchgehend warme Küche

- den beliebtesten Brunch in Kiel und Umgebung

- individuelles Brunch- oder Lunchbuffet ab 25 Personen

- vier gemütliche Veranstaltungsräume mit ca. 200 Plätzen

Montag und Dienstag, **11.00-14.30 Uhr**

Mittwoch bis Samstag, **11.00-17.00 Uhr**  
unser leckeres Stammessen

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

*B e g r ü ß u n g*

# Vorspeisen

Überraschen Sie doch Ihre Gäste einmal mit Tapas zum Aperitif.  
Wir bieten Ihnen Tapas an, das sind wahlweise Backpflaumen oder Aprikosen  
im Speckmantel, bevor Sie Ihre Gäste zu Tisch bitten.

Erfahrungsgemäß sind zwei Stück pro Person angemessen.  
Dafür berechnen wir **1,50** pro Person.

## Antipasti-Teller

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

**6,90**

## Mildgeräuchertes Forellenfilet

auf Waldorfsalat, serviert mit Toast und Butter

**8,20**

## Geräucherter Lachs

mit Sahne-Meerrettich, Toast und Butter

**7,90**

## Krabbencocktail

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

**8,50**

## Nordischer Vorspeiseteller

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

**9,30**

## Geflügelcocktail

mit Curry und Früchten verfeinert  
dazu reichen wir Blätterteig-Fleurons

**6,00**

## Variationen von Blattsalaten

garniert mit frischen Champignons  
und gebratenen Streifen von der Putenbrust **5,90**  
mit Räucherlachsstreifen **7,90**  
oder mit Shrimps **8,20**

## Gemischter Schinkenteller

Parmaschinken, Lachsschinken, Holsteiner Katenschinken  
serviert auf einer Melonenspalte

**7,70**

## Kartoffelpuffer mit Gravedlachs

und Dill-Honig-Senfsoße

**7,80**



# Suppen

## **Probsteier Hochzeitssuppe**

mit Schwemmkloben, Fleischkloben und Gemüseeinlage

## **Rinderkraftbrühe**

mit Eierstich und Gemüseeinlage

## **Rinderkraftbrühe Celestine**

mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

## **Wildkraftbrühe**

mit Fleischeinlage und dreierlei Kloben

## **Klare Tomatensuppe**

mit Quarkkloben und Gemüsestreifen

## **Herzhafte Tomatenkremssuppe**

mit Fleischkloben und Sahnehäubchen

## **Spargelkremssuppe**

mit Fleischkloben und Spargelstückchen

## **Orangen-Karottensuppe**

mit Sahnehäubchen

## **Gemüsepüreesuppe**

mit Croûtons

## **Radieschenkremssuppe**

mit Fleischkloben und gehackten Radieschen

## **Französische Lauchkremssuppe**

mit Fleischkloben und Lauchstreifen

## **Kräftige Kartoffelsuppe**

mit Räucherlachsstreifen

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

**+ 1,20**

Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:  
Baguettebrot oder Vollkornbrot

**+ 0,30**

oder Brotkonfekt

**+ 0,80**

Die Suppe ist im Preis vom Hauptgericht enthalten.



# Hauptspeisen

Die Preise verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

## Filet-Potpourri

Rinderfilet in Mandeln, Schweinefilet in Eihülle, Putenfilet in Kokosraspeln gebraten  
dazu reichen wir holländische Soße, Rahmsauce, Stangenspargel  
Butterbohnen, Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

23,20

## Filetsteaks von Rind & Schwein

serviert mit gebratenen Zwiebeln und Champignons  
holländische Soße, Rahmsauce, Stangenspargel, Butterbohnen  
Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

23,20

## Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust

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

21,60

## Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel

holländische Soße, Rahmsauce, Blumenkohl, Möhren  
Salzkartoffeln und Kroketten

21,90

## Rinderfilet Wellington

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

24,90

## Rinderfilet

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

23,90

## Putensteak «italienisch»

mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

18,80

## Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions

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

22,00

## Kalbsbraten & Mastputenbraten

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

21,80

Gerne servieren wir auch statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Hauptspeisen

Die Preise verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

## Entenbrust & Rinderbraten

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

22,60

## Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln

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

23,90

## Damwildbraten & Entenbrust

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

24,80

## Damwildbraten & Schweinemedallions

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

23,50

## Damwildbraten

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

22,80

## Wildschweinbraten

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

24,90

## Damwild- & Wildschweinbraten

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

24,50

## Wildschweinbraten & Damkalbssteak

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

24,80

Gerne servieren wir auch statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Hauptspeisen

Die Preise verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

## Rehrücken

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

27,50

## Lammrücken

mit Mintsoße, Bohnen im Speckmantel  
Romanesco, Kroketten und Kartoffelgratin

25,00

## Rinder- & Schweinenackenbraten

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

19,50

## Mastputen- & Rinderbraten

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

19,90

## Tafelspitz

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

19,50

## Schweinenackenbraten

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

19,30

## Kasseler im Blätterteig

mit Ananas-Sauerkraut, Bratkartoffeln  
und Gurkensalat oder Krautsalat

18,90

## Burgunderbraten

serviert mit Rahmsauce, Butterbohnen, Erbsen und Möhren  
Salzkartoffeln und Kroketten

17,90

## Gedünstetes Zanderfilet

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

21,20

Gerne servieren wir auch statt Kroketten, Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln.



# Desserts

**Wir servieren Ihnen zum Beispiel:**

## Vanilleeis mit Sahne

dazu wahlweise Kirsch-, Himbeer-, oder Schokoladensoße

## 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 mit Vanilleeis oder Vanillesoße serviert

## Holsteiner Apfelgrütze

hausgemacht, mit Sahne garniert  
und mit Vanilleeis oder Vanillesoße serviert

## Bayrischkrem

ein feines Vanillemousse  
serviert mit Himbeersoße

## Hausgemachtes Schokoladenmousse

mit Sahnehäubchen

## Zitronenkrem

ein leichtes, erfrischendes Dessert  
mit Sahnehäubchen

## Hausgemachtes Baileys-Mousse

dazu reichen wir Vanillesoße



### Dessert Buffet

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

**ab 2,50**

### Fliegendes Buffet

Wir servieren z.B. Schokoladenmousse, Baileys-Mousse, Zitronenkrem  
Bayrischkrem, Rote Grütze & Apfelgrütze, Götterspeise in kleinen  
Dessertgläsern und Sie können nach Herzenslust mehrfach zugreifen

**ab 2,50**



# Desserts

Bei den folgenden Desserts berechnen wir einen Zuschlag zum Menüpreis von **1,20** pro Person.

## Sommerwind

frischer Obstsalat  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert

## Tiramisu

hausgemacht, mit exotischen Früchten umlegt

## Eisbomben

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

## Vanilleeisbombe

wahlweise mit Kirsch-, 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

## Eistorte

mit Baiser-, Schokoladen- und Nußstückchen



Bei den folgenden Desserts berechnen wir einen Zuschlag zum Menüpreis von **2,50** pro Person.

## Eis-Traum in Marzipan

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

## Mohnpfannkuchen

mit warmer Zwetschgensoße und Walnusseis



# Zu später Stunde

**Nr. 1 Hausgemachte Gulaschsuppe**  
mit Meterbrot **3,80**

**Nr. 2 Hausgemachte Lauchkremssuppe**  
mit Meterbrot **3,00**

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

**Nr. 3 Schnittchen «Klassisch»**  
4 Stück pro Person, Meterbrot belegt z. B. mit Zwiebelmett  
Räucherlachs, Räucheraal auf Kräuterrührei, Holsteiner Katenschinken  
Weich- und Schnittkäse, Schweinemedallions, Roastbeef  
**9,50**

**Nr. 4 Kombination «Klassisch»**  
3 Schnittchen und ein Stückchen Quark-Mandarinenkuchen  
oder Butterkuchen pro Person, dazu stellen wir Kaffee und Kaffee Hag  
zur Selbstbedienung bereit  
**10,80**

**Nr. 5 Rustikale Mitternachtsschnittchen**  
4 Stück pro Person, Misch- u. Schwarzbrot mit Bauernmettwurst  
Zwiebelmett, Katenschinken, Tilsiter oder Edamer Käse belegt  
**7,80**

**Nr. 6 Kombination «Rustikal»**  
3 rustikale Mitternachtsschnittchen und ein Stückchen  
Quark-Mandarinenkuchen oder Butterkuchen pro Person  
dazu stellen wir Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit  
**9,50**

**Nr. 7 Kombination «Suppe & Süßes I»**  
Suppentopf mit Lauchkremssuppe, Meterbrot,  
Quark-Mandarinenkuchen, Kaffee und Kaffee Hag stellen  
wir zur Selbstbedienung bereit  
**4,90**

**Nr. 8 Kombination «Suppe & Süßes II»**  
Suppentopf mit Gulaschsuppe, Meterbrot, Quark-Mandarinenkuchen  
Kaffee und Kaffee Hag stellen wir zur Selbstbedienung bereit  
**5,90**

**Nr. 9 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  
**8,50**

**Nr. 10 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  
**9,50**



## Zu später Stunde

### Nr. 11 Currywurst

Wir bieten Ihren Gästen Currywursthäppchen in typisch-pikanter Soße in kleinen Portionen mit Brot an. Sie können gern häufiger zugreifen.

**4,90**

(auch kombinierbar mit Käseplatten oder Kuchen)

### Nr. 12 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

**10,50**

### Nr. 13 Kombination «Land & Meer»

Großer Käsespiegel mit versch. Weich- und Schnittkäsesorten  
kleine Hackbällchen verschieden garniert, Räucherlachs und Sahne-Meerrettich  
dazu stellen wir eine Obstschale, Brot und Butter, Quark-Mandarinenkuchen  
oder Butterkuchen, Kaffee und Kaffee Hag zur Selbstbedienung bereit

**11,80**

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

## Kuchen und Torten

zum Beispiel:

### Flüggendorfer Kaffeetafel

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

**8,90**

### Kaffee & Kuchen

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

**6,90**

### Kaffee & Butterkuchen

**5,90**

Außerdem bieten wir noch  
zahlreiche andere Arrangements zur Kaffeezeit an.



*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 **130,00**

3-stöckige Hochzeitstorte **170,00**

4-stöckige Hochzeitstorte **200,00**

Wenn Sie das „Deko-Brautpaar“ auf der Hochzeitstorte als Andenken  
an Ihre Feier mitnehmen, berechnen wir zusätzlich **25,00**

Das Mitbringen von Hochzeitstorten, sonstigen Torten oder Kuchen  
ist nur nach vorheriger Absprache möglich.

Wir berechnen dann **1,50** Tellergeld pro Person und den Kaffee nach Verbrauch.

# 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 gerne weiter.**



*A u s b l i c k*