



Bitte  
vereinbaren Sie  
mit uns einen  
Termin zur  
Planung Ihrer  
Veranstaltung.  
043 48/353

# Menüvorschläge



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

Für Ihre Veranstaltung 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.

Die Speisen unserer Menüvorschläge werden generell am Tisch serviert. Für klassische **kalt-warme Büffets** oder **individuelle Brunchs**, jeweils ab 25 Personen, halten wir gesonderte Vorschläge mit vielfältigen Angeboten für Sie bereit.

**Neu!**  
- ab 15 Personen -

**Tischbüffets für Vorspeisen und Desserts:** Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen eine große Auswahl direkt am Tisch!

**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 Restaurant-Öffnungszeiten für Sie telefonisch zu erreichen unter: **04348/353** oder **358**,  
per E-Mail: **arps.gasthof@kielnet.net**

oder WhatsApp: **0174/1526835** (bitte keine Anrufe an diese Nummer).

Gern arrangieren wir für Sie die Tischdekoration mit Blumen, Tischbändern, Stoffservietten, Platztellern, Kerzen, 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.**

**Ihre Karen Arp und Team**

# 111 Jahre Tradition

## 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, Donnerstag und Sonntag sowie an Feiertagen, **11–20 Uhr**

Freitag und Samstag **11–21 Uhr** – an Brunch-Tagen ab **10 Uhr**  
durchgehend warme Küche

- den beliebtesten Brunch in Kiel und Umgebung
- individuelles Frühstücks-, Brunch- oder Lunch-Büffet ab 25 Personen
- fünf gemütliche Veranstaltungsräume mit insgesamt 200 Plätzen

Montag und Dienstag, **11–14 Uhr**

Mittwoch bis Samstag, **11–20 Uhr**  
unser leckeres Stammessen

In diesem familiär geführten Betrieb blicken wir auf  
über 111 Jahre Gastronomieerfahrung zurück.



*B e g r ü ß u n g*



# Vorspeisen

Vorspeisen werden als Tellergericht am Platz serviert.

**Außer unsere Tapas:** Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten zum Aperitif – bevor Sie sie zu Tisch bitten.

## V01 Tapas

Backpflaumen, Aprikosen und Datteln  
im Speckmantel

## V02 Tapas Premium

Pumpnickelscheiben mit Lachstatar  
Zucchini-scheiben mit Schafskäse und Feigensenf, gebackene Linsenbällchen

## V03 Antipasti-Teller

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

## V04 Mildgeräuchertes Forellenfilet

auf Waldorfsalat, serviert mit Toast und Butter

## V05 Geräucherter Lachs

mit Sahne-Meerrettich, Toast und Butter

## V06 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs

und Dill-Honig-Senfsoße

## V07 Nordischer Vorspeisenteller

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

## V08 Geflügelcocktail

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

## V09 Variationen von Blattsalaten

garniert mit frischen Champignons und

A) gebratenen Streifen von der Putenbrust oder

B) mit Räucherlachsstreifen oder

C) mit Shrimps oder

D) mit Flusskrebsfleisch

## V10 Gemischter Schinkenteller

Parmaschinken, Lachsschinken, Holsteiner Katenschinken  
serviert auf einer Melonenspalte



# Vorspeisen-Tischbüffet

## Tischbüffet «nach Flügendorfer Art»

Die Vorlieben des Einen sind die Abneigungen des Anderen.

Darum haben wir uns etwas Neues für Sie und Ihre Gäste ausgedacht:  
Ein Tischbüffet für Veranstaltungen ab 15 Personen.

Alle Speisen werden in Schalen oder auf Platten angerichtet und werden,  
wie auch die Hauptgerichte, auf den Tisch gestellt, an dem Sie sitzen.  
Jeder nimmt sich dann nach Lust und Laune von dem, was er mag und die Menge, die er mag.

Dazu werden Brot und Butter serviert.



Wie viele Leckereien sollten den Gästen angeboten werden?

15–30 Gäste: 2 – 3 Leckereien

31–50 Gäste: 4 Leckereien

51+ Gäste: 5 Leckereien

**Neu!**  
- ab 15 Personen -



### Variation A:

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade  
Kartenrauchschinken auf Melone • Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Räucherlachs & Sahne-Meerrettich • Gravedlachs & Dill-Honig-Senf-Soße  
Nordseekrabben auf Cocktailsoße • Flusskrebsfleisch mit Mango-Curry-Soße  
Räucheraal auf Kräuterrührei • geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat  
Bulgursalat (mit oder ohne Rote Bete)  
hausgemachter Geflügelsalat (mit oder ohne Curry)  
Anti-Pasti-Auswahl • Aprikosen/Feigen oder Pflaumen in Speck

### Variation B:

Kasseleraufschnitt oder geräucherte Putenbrust mit hausgemachter Remoulade  
Matjeshappen mit Sahnesoße nach Hausfrauenart oder Matjeshappen mit Dornfelder Rotwein mariniert  
halbe Eier auf Remoulade bunt garniert • Bulgursalat (mit oder ohne Rote Bete)  
hausgemachter Geflügelsalat (mit oder ohne Curry) • Chinakohlsalat mit Mandarinenfilets  
Gurkensalat • Tomatensalat • Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Aprikosen/Feigen oder Pflaumen in Speck



V o r s p e i s e n



# Suppen

Die Suppe ist im Preis des Hauptgerichtes enthalten.  
Alternativ servieren wir Ihnen auch gern einen **kleinen gemischten Salat**.  
Ergänzend kann auf Wunsch **Brot** oder **Brotkonfekt** gereicht werden.

## Probsteier Hochzeitssuppe

mit Schwemmkloben, Fleischklößen und Gemüseeinlage

## Rinderkraftbrühe

mit Eierstich und Gemüseeinlage

## Wildkraftbrühe

mit Fleischeinlage und dreierlei Klößen

## Klare Tomatensuppe

mit Quarkklößen und Gemüsestreifen

## Orangen-Karottensuppe

mit Sahnehäubchen

## Kräftige Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsstreifen

Bitte wählen Sie, ob  
hausgemachte **Fleischklößchen** oder **Croutons** die Suppeneinlage sind:



## Spargelkremsuppe

mit Fleischklößen und Spargelstückchen

## Herzhafte Tomatenkremsuppe

mit Fleischklößen und Sahnehäubchen

## Lauchkremsuppe

mit Fleischklößen und Lauchstreifen

## Radieschenkremsuppe

mit Croutons und gehackten Radieschen

## Pilzkremsuppe

mit Croutons

## Kürbiskremsuppe

mit Zimtroutons

## Karotten-Ingwersuppe (leicht scharf)

mit Croutons



# 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.

## M01 Filet-Potpourri

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

## M02 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

## M03 Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust

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

## M04 Putensteak «italienisch»

mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

## M05 Rinderfilet Wellington

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

## M06 Rinderfilet

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

## M07 Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel

holländische Soße, Rahmsauce, Blumenkohl, Möhren  
Salzkartoffeln und Kroketten

## M08 Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions

Rahmsauce, Prinzessbohnen, Blumenkohl  
Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M09 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

mit Orangensoße und Rahmsoße, Apfelrotkohl  
Butterbohnen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M11 Entenbrust\* & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln

mit Orangensoße und Rahmsoße, Apfelrotkohl  
Butterbohnen und Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

## M12 Damwildbraten & Entenbrust\*

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

## M13 Entenbrust\* & Schweinemedallions

mit Orangensoße, Champignonrahmsoße, Apfelrotkohl, Prinzessbohnen  
und Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Kroketten

## M14 Damwildbraten & Schweinemedallions

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

## M15 Damwildbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsoße, garniert mit gebackenen Bananen und Preiselbeerpfirsich  
Butterbohnen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## M16 Wildschweinbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsoße, garniert mit gebackenen Bananen  
und Preiselbeerbirne, Butterbohnen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## M17 Damwild- & Wildschweinbraten

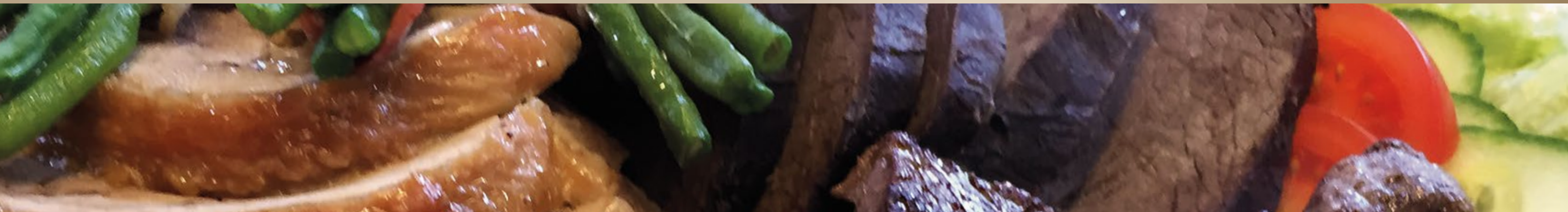
mit Champignons in Wacholderrahmsoße, garniert mit gebackenen Bananen  
Preiselbeerpfirsich und Preiselbeerbirne, Butterbohnen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Brokkoli  
Salzkartoffeln und Kroketten, Apfelmus und Preiselbeeren

## M18 Wildschweinbraten & Damkalbssteak

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

Gern servieren wir statt **Kroketten**, **Kartoffelgratin** oder **Herzoginkartoffeln**.

\* Für die Zubereitung der Entenbrust wählen Sie bitte «geschmort» oder «rosa gebraten»



# 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 Rosmarinsauce, 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 Meerrettichsauce mit Rosinen, Apfel-Nuss-Salat  
Butterbohnen, Lauchgemüse, Salzkartoffeln und Sauergemüse

## M24 Rosa gebratenes Roastbeef, warm

mit Portweinzwiebelsauce, Butterbohnen, Pilzragout, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

## 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

## M28 Grönland-Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten mit Lauch-Tomatengemüse in Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln

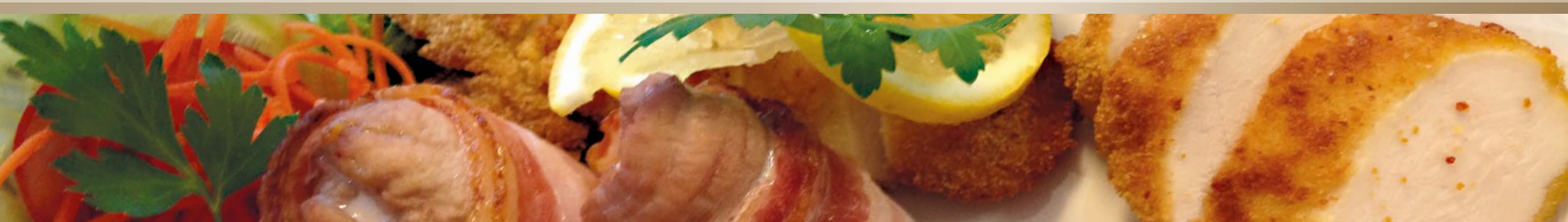


Gern servieren wir statt **Kroketten, Kartoffelgratin** oder **Herzoginkartoffeln**.

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.

Falls Sie Gäste erwarten, welche **Veganer oder Vegetarier** sind, empfehlen wir, diese vor Ort Ihre Speisen aus unserer Speisekarte auswählen zu lassen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir ggf. einen Mehraufwand in Form von Preisaufschlägen an Sie weitergeben.





# 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

hausgemachte Eisbomben 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 Johannisbeerssoße

## Mohnpfannkuchen

mit warmer Zwetschgensoße und Walnusseis



## Käseauswahl

als Abschluss eines schönen Menüs  
je nach Personenzahl als Käseteller, Käseplatte oder Käsebüffet  
mit Trauben garniert, Brot und Butter





# Dessert-Büffets

**Neu!**

-ab 15 Personen-

## Tischbüffet «nach Flügendorfer Art»

Das Prinzip des «Flügendorfer Tischbüffets» bieten wir nicht nur für die Vorspeise, sondern auch für den Abschluss des Menüs an. Das heißt, Sie wählen zum Beispiel drei hausgemachte Süßspeisen aus, die dann am Tisch serviert werden und jeder Gast nach Lust, Laune und Appetit ein- oder mehrfach zugreifen kann.

**Variation A:** Apfel- oder Rote Grütze, Espresso-Mousse, Panna Cotta, Bayrischkrem, Schokoladen-Mousse, Baileys-Mousse, Zitronenkrem, Saftschaumspeise (von roten Früchten oder Maracujanektar)

**Variation B:** Obstsalat, Tiramisu, Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu, Schwarzer Peter, Eisbomben oder Eistorten

## Fliegendes Büffet

**Ab 20 Personen:** eine Auswahl von mindestens 5 Desserts (kein Eis) in kleinen Gläsern angerichtet und auf dem Silbertablett am Platz gereicht  
Sie greifen nach herzenslust zu, so oft Sie mögen

## Dessert-Büffet

**Ab 40 Personen:** verschiedene leckere Desserts, Eisbomben und Soßen nach Ihren Wünschen zusammengestellt und attraktiv präsentiert

20

# Hausgemachte Kuchen und Torten

## Kaffee- und Kuchen-Pauschalen ab 15 Personen

### «Flügendorfer Kaffeetafel»

**Sie wählen aus unserem vielseitigen Angebot nach Herzenslust die Torten & Kuchen aus, die wir für Sie backen.**

Richtwert: pro ca. 12 Personen eine Torte, sowie je nach Personenzahl ca. ein bis drei verschiedene Kuchen vom Blech.

**Je nach Personenzahl können diese dann als Büffet aufgebaut oder auf dem Tisch verteilt werden.**

Auf Wunsch sind wir Ihnen gern beim Anschneiden behilflich. Der Kaffee am Tisch wird von uns eingesehenkt. Auf Wunsch servieren wir auch Kaffee Hag oder Tee (ca. 10 verschiedene Sorten).

### «Kaffee & Kuchen»

**Sie wählen je nach Personenzahl 2 bis 5 verschiedene Kuchen vom Blech aus.**

**Diese servieren wir dann nett angerichtet auf Kuchenplatten.**

Natürlich reichen wir Schlagsahne zu den Kuchen.

Der Kaffee wird von uns am Tisch eingesehenkt.

Auf Wunsch servieren wir auch Kaffee Hag oder Tee (ca. 10 verschiedene Sorten).

21



*K u c h e n & T o r t e n*  
*D e s s e r t s*



# Hausgemachte Kuchen und Torten

## «Kleine Kaffeezeit»

**Je nach Personenzahl und Tischform** (bzw. Platzverhältnissen)  
**servieren wir die Kuchenplatten in Form eines Büffets oder direkt am Tisch.**

Pro Person werden ein kleines Stück Quark-Mandarinenkuchen  
und ein kleines Stück Apfelkuchen angeboten, dazu Schlagsahne.

Kaffee & Kaffee Hag stehen für Sie ausreichend bereit.

## «Kleine Kaffeetafel»

**Wie die «kleine Kaffeezeit», jedoch inkl. Torte nach Wahl**

(außer Marzipan-Nußtorte & Frankfurter Kranz – gegen Aufpreis möglich) z. B. für eine Gesellschaft,  
pro 20 Personen, eine Torte, z. B. Schwarzwälder-Kirschtorte, Käse-Sahnetorte mit Fruchtfüllung  
(mehrere Sorten zur Wahl), pro Person ein kleines Stückchen Apfelkuchen & Quark-Mandarinenkuchen



**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.

Gern packen wir die nicht verzehrten Kuchen /Torten für Sie zum Mitnehmen ein.

Bitte beachten Sie, dass je nach Zutaten der Torten (z. B. Frischei, Sahne etc. )  
von einer begrenzten Verzehrdauer ausgegangen wird. Einweg-Verpackungsmaterial ist weder gut für  
die Umwelt noch für den Geldbeutel. Verpackungsmaterial wird ggf. in Rechnung gestellt.

# 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.**



# Kuchen & Torten



# 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. 04348/7442

Bed and Breakfast, Ursula von Maltzahn  
Hof Schönhorst (3 Doppel-/2 Einzelzimmer)  
Tel. 04348/410

Dörte Theede  
Ferienhof, Flüggendorf  
Tel. 04348/1321

## Eine bewährte Zusammenarbeit besteht mit:

Blumen Jörs, 24222 Schwentinental  
Tel. 0431/790366

Druckerei Hergeröder  
Bahnhofstraße, 24217 Schönberg



Möhlenweg 2 • 24232 Flüggendorf • Tel. 04348 353 oder 358 • Fax 04348 913663  
[www.arms-gasthof.de](http://www.arms-gasthof.de)

# Zu später Stunde

## N01 Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Meterbrot

## N02 Hausgemachte Lauchkremsuppe

mit Meterbrot

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



## N03 Schnittchen «Klassisch»

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

## N04 Kombination «Klassisch»

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

## N05 Rustikale Mitternachtsschnittchen

4 Stück pro Person, Büffetbrot mit Bauernmettwurst  
Zwiebelmett, Katenschinken, Tilsiter oder Edamer Käse belegt



Z u s p ä t e r

S t u n d e



### **N06 Kombination «Rustikal»**

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

### **N07 Kombination «Suppe & Süßes I»**

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

### **N08 Kombination «Suppe & Süßes II»**

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

### **N09 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

### **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.