

## **Wechselndes Tagesgericht außer Haus & im Haus (nur solange der Vorrat reicht)**

*Gültig ab Oktober 2022 – Änderungen vorbehalten ...*

**Aufgrund der aktuellen Mitarbeitersituationen können sich  
Öffnungszeiten und verfügbare Plätze kurzfristig ändern.**

**Wir bitten um Verständnis.**

### **Bestellungen und Reservierungen:**

telefonisch täglich ab ca. 10 Uhr **Tel 04348-353** oder

per WhatsApp an **0174-1526835**

(bitte KEINE Anrufe an die WA Nummer) oder

per Mail an **arps.gasthof@gmx.de** oder persönlich

(während der Öffnungszeiten)

**Selbstverständlich bieten wir auch weiterhin alle Speisen, Weine  
und hausgemachte Kuchen und Torten  
außer Haus an.**





**Fr., 14. Oktober:**

**Zarte Matjesfilets mit Sahnesoße „Hausfrauen Art“ und Bratkartoffeln,  
Tagesdessert**

**kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,50**



**Sa., 15. Oktober & So., 16. Oktober:**

**Gefüllte dicke Rippe mit Apfel und Rosinen, Rahmsauce, Wirsing Kohl  
und Salzkartoffeln, Tagesdessert**

**kleine Portion € 12,00 große Portion € 17,50**



**Di., 18. Oktober (11-14 Uhr):**

**Panierte Schusterkarbonade mit gestuwten Steckrüben  
und Salzkartoffeln, Tagesdessert**

**kleine Portion € 8,20 große Portion € 11,20**



**Mi., 19. Oktober:**

**Krustenbraten mit Rahmsauce, Ananassauerkraut und Salzkartoffeln,  
Tagesdessert**

**kleine Portion € 8,60 große Portion € 11,60**



**Do., 20. Oktober:**

**Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschsoße, Salzkartoffeln und Speckstippe  
Portion € 8,60**

**(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*





**Fr., 21. Oktober:**

**Hischfrikadelle mit hausgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln  
und Gurkensalat, Tagesdessert  
kleine Portion € 8,20 große Portion € 11,20**



**Sa., 22. Oktober 11-20 Uhr & So., 23. Oktober 11-16.30 Uhr:  
Grünkohl mit Kochwurst und Bratkartoffeln, Tagesdessert  
Portion € 9,00**

**(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**



**Mo., 24. Oktober bis Do., 27. Oktober: kleine Betriebspause**



**Fr., 28. Oktober:**

**Gebratenes Fischfilet mit Kräutersoße, Kaisergemüse  
und Salzkartoffeln, Tagesdessert  
kleine Portion € 8,90 große Portion € 11,90**



**Am Sa., 29. & So., 30. & Mo., 31. Oktober ist Brunchwochenende.**

**Wir bieten an diesen drei Tagen unser beliebtes Brunchbüffet von 10-13 Uhr  
an. Nach dem Brunch schließt das Restaurant an diesen drei Tagen.**



**Di., 01. November: Ruhetag**

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*





**Mi., 02. November:**

**Hähnchenkeule mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln, Tagesdessert**  
kleine Portion € 8,20 große Portion € 11,20



**Do., 03. November:**

**KEIN TAGESGERICHT!**

**12 Uhr Büffet „Gans, Ente & Wild“, inkl. Wein und Mineralwasser € 47,50**



**Fr., 04. November 11-14 Uhr:**

**Gebratenes Welsfilet mit Dillsoße, Romanesko und Salzkartoffeln, Tagesdessert**  
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60

das Restaurant ist ab ca 14.30 Uhr geschlossen / abends Büffet „Gans, Ente Wild“  
**AUSGEBUCHT**



**Sa., 05. November 11 bis 14 Uhr (das Restaurant ist ab ca 14.30 Uhr geschlossen**  
**/ abends Büffet „Gans, Ente Wild“ AUSGEBUCHT)**

**& So., 06. November 11-16.30 Uhr:**

**Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birne, Champignons in Wacholderrahmso-**  
**ße, Rosenkohl und Kroketten**  
kleine Portion € 14,50 große Portion € 20,00



**Di., 08. November 11 bis 14 Uhr:**

**Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und süß-saurem Kürbis,**  
**Tagesdessert**  
kleine Portion € 8,00 große Portion € 9,50

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*





**Mi., 09. November:**

Putenoberkeulenbraten mit Rahmsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln,  
Tagesdessert  
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60



**Do., 10. November:**

Fliederbeersuppe mit Grießklößchen,  
im Restaurant: Suppe mit Grießklößchen satt,:  
ohne Bratkartoffeln € 7,60  
mit Bratkartoffeln € 8,60  
mit Bratkartoffeln & Spiegelei € 9,60

außer Haus: ca 0,75 l Suppe mit 8 Klößchen € 6,60 p.Pers  
oder mit 12 statt 8 Klößchen pro Person € 8,60  
Portion Bratkartoffeln dazu zzgl € 1,60



**Fr., 11. November:**

Gedünstetes Lachsfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat  
und Butterreis, Tagesdessert  
kleine Portion € 9,90 große Portion € 15,00



**Sa., 12. & So., 13. November:**

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,  
Tagesdessert  
Portion € 18,50



**Di., 15. November 11-14 Uhr:**

Hausgemachter Eintopf mit Fleisch- und Wursteinlage zum Sattessen, Tagesdes-  
sert  
Portion € 6,00

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*





**Mi., 16. November:**

**Steckrübenmus mit Speckstippe und Kasselerbauch**

**Portion € 9,70 oder Kochwurst € 8,60**

**Große Portion Steckrübenmus mit Kasselerbauch & Kochwurst € 12,30**



**Do., 17. November:**

**Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschsoße, Salzkartoffeln und Speckstippe**

**Portion € 8,60**

**(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**



**Fr., 18. November 11 bis 15 Uhr, ab 15.30 Uhr geschlossene Gesellschaften:**

**Paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tagesdessert € 9,00**

**kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60**



**Sa., 19. & So., 20. November:**

**Entrecote mit Zwiebelrahmsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat,**

**Tagesdessert**

**Portion € 20,00**



**Di., 22. November 11-14 Uhr:**

**Frikadelle mit gestowten Bohnen und Salzkartoffeln, Tagesdessert**

**kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60**

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*

**Arp's Gasthof • Möhlenweg 2 • 24232 Flügge Dorf**

**Tel. 04348 353 • [www.arps-gasthof.de](http://www.arps-gasthof.de) • [arps.gasthof@gmx.de](mailto:arps.gasthof@gmx.de)**

**Di 11–14 Uhr • Mi-So 11–20 Uhr • Mo: geschlossen**

**Hausgemachte Kuchen und Torten**



**Mi., 23. November:**

Schwarz-Sauer vom Schwein mit Grießklößen, Backobst und Salzkartoffeln  
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60



**Do., 24. November:**

Grünkohl mit Kochwurst und Bratkartoffeln, Tagesdessert  
Portion € 9,00  
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)



**Fr., 25. November:**

Gebratene Heringe mit Bechamelkartoffeln, süß-saure Beilage, Tagesdessert  
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60



**Sa., 26. & So., 27. November:**

Eisbein mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Speckstippe,  
Tagesdessert  
große Portion (1 kg Rohgewicht) 19,50  
kleine Portion (500 g Rohgewicht) 13,00



**Di., 29. November 11 bis 14 Uhr:**

Rahmspinat mit Spiegeleiern und Salzkartoffeln, Tagesdessert  
kleine Portion € 7,80 große Portion € 9,00



**Mi., 30. November:**

Panierter Leberkäse mit Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffeln,  
Tagesdesserts  
kleine Portion € 8,20 große Portion € 11,20

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*



**Runde Kuchen NUR außer Haus  
bitte 24 Std vorher bestellen:**

**Apfelkuchen & Pflaumenkuchen  
Schmand-Mandarinenkuchen  
Schmand-Blaubeerkuchen  
Rhabarber-Streußelkuchen  
Kirsch-Streußelkuchen  
Quark-Mandarinenkuchen  
Quark-Blaubeerkuchen  
Quark-Streußelkuchen**

**in einer runden Einwegbackform aus nachwachsenden Rohstoffen  
ca. 24 cm Durchmesser (5 bis 6 Portionen Kuchen) – € 10,00 \*  
ca. 17 cm Durchmesser (3 bis 4 Portionen Kuchen) – € 7,00 \***

*\* außer-Haus-Preis*

*\*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie*