

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

Gültig Oktober 2023 – Änderungen vorbehalten ...

Tagesgericht:

Unsere vielseitige Speisekarte ergänzen wir durch das täglich wechselndes Tagesgericht (am Wochenende gibt es i.d.R. Ein Tagesgericht für Samstag & Sonntag).

Bestellungen & Reservierungen :

telefonisch täglich ab ca 10 Uhr 04348-353

WhatsApp Textnachricht 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.





Mo., 02. Oktober:

Schupfnudeln / Wirsingkohl / Karotten und Sellerie / Speck / Tagesdessert
kleine Portion € 8,30 große Portion € 12,70



Di., 03. Oktober:

Brunch 10-13 Uhr, anschließend geschlossen



Mi., 04. Oktober: geschlossen



Do., 05. Oktober:

Paniertes Schweinekotelette / Schwarzwurzeln in Rahm / Salzkartoffeln /
Tagesdessert
kleine Portion € 9,00 große Portion € 15,00



Fr., 06. Oktober:

Forellenfilet / zerlassener Butter / Salzkartoffeln / Salatbeilage /
Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 15,00



Sa., 07. Oktober (11-20 Uhr) & So., 08. Oktober (11-16.30 Uhr):

Schweinemedallions / Kürbis in Speck / Semmelknödel / Braunebutter /
Tagesdessert
kleine Portion € 12,50 große Portion € 19,50

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





Di., 10. Oktober (11-14 Uhr):

Dicke Bohnen / Kasselerbauch / Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 8,30 große Portion € 12,70



Mi., 11. Oktober:

Gyros vom Schwein / Tzatziki / Tomatenreis / Krautsalat / Tagesdessert
kleine Portion € 8,30 große Portion € 12,70



Do., 12. Oktober:

Tasse Kürbissuppe mit Croutons / Kartoffelpfannkuchen / Apfelmus
pro Person € 8,00



Fr., 13. Oktober:

Fischfilet Nusskruste / Möhren / Butterkartoffeln / Kräuterdip / Tagesdessert
kleine Portion € 8,80 große Portion € 13,20



Sa., 14. Oktober (11-20 Uhr) & So., 15. Oktober (11-16.30 Uhr):

gefüllte Ente / Apfel und Rosinen / Orangensoße / Apfelrotkohl / Salzkartoffeln / Tagesdessert
¼ Ente € 17,00 ½ Ente € 21,00 pro Person

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





Di., 17. Oktober (11-14 Uhr):

**Linseneintopf / Wurst-und Fleischeinlage / zum Sattessen
pro Person € 6,70**



Mi., 18. Oktober:

**Hackbraten / Rahmsoße / Erbsen und Möhren / Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 8,30 große Portion € 12,70**



Do., 19. Oktober:

**Rinderleber / gebratene Zwiebeln / Apfelring / Kartoffelpüree / Apfelmus /
Tagesdessert
kleine Portion € 9,00 große Portion € 14,00**



Fr., 20. Oktober:

**Hamburger Pannfisch / Senfsoße / Kartoffelomelette / Tagesdessert
kleine Portion € 8,90 große Portion € 13,40**



**Sa., 21. Oktober (11-20 Uhr) & So., 22. Oktober (11-16.30 Uhr):
Sauerbraten vom Rind / Rahmsoße / Butterbohnen / Kartoffelklöße /
Tagesdessert
kleine Portion € 10,00 große Portion € 15,50**

**Di., 24. Oktober (11-14 Uhr):
Rübenmus mit Kasselerbauch und Speckstippe, Tagesdessert
Portion € 8,80
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**

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





Mi., 25. Oktober:

Milchnudeln / Pflaumen / anschließend Bratkartoffeln

pro Person € 8,00

(auf Wunsch mit Spiegelei zzgl. 1,50)



Do., 26. Oktober:

Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschsoße

pro Person € 8,00

auf Wunsch Salzkartoffeln & Speckstippe (weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)

Platzreservierung wird empfohlen



Fr., 27. Oktober:

Matjesfilet / Bohnen / Speckstippe / Salzkartoffeln / Tagesdessert

kleine Portion € 9,00 große Portion € 13,60



Sa., 28. & So., 29. Oktober (10-13 Uhr):

Brunch

Sa., 28. & So., 29. Oktober (10-13 Uhr):

Wildschweinbraten / Wacholderrahmsoße / Preiselbeerbirne / Rosenkohl /

Kroketten / Tagesdessert

kleine Portion € 17,00 große Portion € 23,50



Di., 31. Oktober:

Brunch (10-13 Uhr), anschließend geschlossen



**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*

