

Speisekarte

für Verzehr im Haus & Außer-Haus

Gültig ab Januar 2024 – Änderungen vorbehalten ...

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.



Tasse hausgemachte Tomatensuppe

mit Croutons € 6,00

Terrine Tomatensuppe

mit Croutons **ca. 0,75 l € 12,00** | Allergene: d,e*

(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)

Tasse Spargelkremsuppe

mit hausgemachten Fleischklößchen & Spargelstückchen € 6,00

Terrine Spargelkremsuppe mit Klößchen ca. 0,75 l € 12,00 | Allergene: a,b,d,e, f*

(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)



Großer Salatteller mit gebratenen Rumpsteaksreifen,

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 17,00 | Allergene: a,b,d f*

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 13,00 | Allergene: a,b,d,f*

Großer Salatteller mit Hirtenkäse - aus Kuhmilch-

Tomaten, Zwiebeln, Vinaigrette & Brot € 13,00 | Allergene: a,b,d,f*

Salatteller/ gemischte Blattsalate und Vinaigrette € 6,00

kleine Blattsalatbeilage und Vinaigrette € 4,00

Portion hausgemachter Gurkensalat* € 4,00

Portion hausgemachter Bohnensalat* € 4,00

Allergene: f*

*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f = Senf, g = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h = Soja & Sojaerzeugnisse

Gnocchi mit Spinat und Tomatensugo (vegetarisch)

€ 15,00 | Allergene: a,b,e

Hausgemachtes Gemüsecurry mit Kichererbsenbällchen (vegetarisch)

€ 15,00 | Allergene: a,b,e

Vegane Linsen-Bolognese

Schupfnudeln / Salatbeilage

€ 14,50



Vegetarisches Bauernfrühstück mit Ei / Kartoffeln / Gewürzgurke

große Portion € 9,50 | kleine Portion € 8,50

Allergene: b,c

Bauernfrühstück

mit Ei / Kartoffeln / Gewürzgurke

große Portion € 10,00 | kleine Portion € 9,00

Allergene: b,c



Gebratene Forelle

mit Mandelblättchen und zerlassener Butter, Salzkartoffeln & gemischter Salat

€ 24,00 | Allergene: a,d,f

Gebratenes Kabeljaufilet

auf Gemüse mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

große Portion € 22,00 | kleine Portion € 16,00 | Allergene: a,d

Zarte Matjesfilets

mit Sahnesoße nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln

große Portion (3 Filets) € 16,50

kleine Portion (2 Filets) € 12,50

Allergene: a,b,c,d,f

**Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfit, d = Laktose, e = Sellerie f = Senf, g = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h = Soja & Sojaerzeugnisse*

Putensteak

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & Saisongemüse

€ 19,50 | Allergene: a,c,d

„Zweierlei Steak“

Rind & Pute,

serviert auf einem Grillgemüse & Bratkartoffeln

€ 24,50 | Allergene: c,d

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit hausgemachter Remoulade, Bohnensalat & Bratkartoffeln

große Portion € 19,50

kleine Portion € 13,50

Allergene: d,e,f

Rumpsteak

mit Bratkartoffeln € 22,50

Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons + € 4,00

Pfefferrahmsauce und gemischter Salat + € 6,00

Allergene: a,c,d

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rahmsauce Apfelrotkohl & Salzkartoffeln

€ 21,50 | Allergene: a,d,e,f

um den großen Hunger zu stillen servieren wir Ihnen gern zwei Rouladen pro Person 27,50

Möchten Sie lieber Salat statt Kartoffel als Beilage?

Gern servieren wir Ihnen statt Kartoffeln eine kleine Salatbeilage (+ 1,50) / einen Salatteller (+3,20)

zusätzliche Beilage:

gemischter Salat & Vinaigrette € 6,00

kleine Blattsalatbeilage & Vinaigrette € 4,00

hausgemachter Gurkensalat € 4,00

hausgemachter Bohnensalat € 4,00



Zartes Hirschgulasch

mit Champignons, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren & Apfelmus
große Portion € 25,50 | kleine Portion € 18,50

Damwildbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten, Preiselbeeren & Apfelmus
große Portion € 25,50 | kleine Portion € 18,50 | Allergene: a,b,c,d

„Fuhrmannsteak“

Schweineschnitzel natur mit Zwiebeln, Tomaten & Käse überbacken, Bratkartoffeln & Bohnensalat
€ 15,00 | Allergene: c,d,f

Schnitzel „Klassisch“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & gemischter Salat
Champignonrahmsauce + € 1,50
Pfefferrahmsauce + € 1,50
€ 15,00 | Allergene: c,d,e

Rippchen süß-sauer –warm–

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Bratkartoffeln
große Portion € 18,00 | kleine Portion € 13,00
Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten

Rippchen in Sauer –kalt– mit Bratkartoffeln

große Portion € 14,50 | kleine Portion € 10,00

**Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f=Senf, g=Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h=Soja & Sojaerzeugnisse*

Nur-für-Kinder-Speisekarte

„Harry Potter“

knusprig paniertes Hähnchenfleisch mit Brokkoli und Pommes

12,00 | Allergene: a,b

„Käpt'n Blaubär“

leckere Fischstäbchen mit Pommes **9,50** | Allergene: a,c,d

„Micky Maus“

Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Apfelmus
oder Marmelade oder Zimt & Zucker oder Nutella

7,50 | Allergene: a,b

„Bart Simpson“

Pommes mit Ketschup und Mayonaise

4,50 | Allergene: b,e,f

„Kleiner gemischter Salat“

und Vinaigrette **6,00** | Allergene: f

„Kinder-Eisbecher“

Zwei Kugeln Eis nach Wahl **4,80**

Getränke nach Wahl

(Limo, Saft, Nektar oder Schorle) **1,70**

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



Süßes

„Stracciatellabecher“

zwei Kugeln Stracciatella & eine Kugel Vanille mit Kirschkompott & Sahne € 8,00

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Bananensplit“

Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereiskrem

auf einer halbierten Banane mit Sahne & Schokoladensoße € 8,00

Allergene: d, Spuren von b (Deko: a,b,d,g,h)

„Karamell & Nuß“

je eine Kugel Nuß-, Karamell- & Vanilleeis mit Sahne, Karamellsoße & Krokant € 8,00

Allergene: d, g Spuren von b (Deko: a,b,d,g,h)

„Schwarzwaldbecher“

zwei Kugeln Schokoladen- & eine Kugel Vanilleeis

mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne & Schokostreubeñn € 9,00

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Baileys-Traum“

je eine Kugel Vanille- & Schokoladeneiskrem mit Sahne & Baileys-Irish-Cream-Likör € 8,00

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Eiskuß“

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör € 7,50

Allergene: b, d, Spuren von g (Deko: a,b,d,g,h)

„Der Bestseller“

drei Kugeln Eiskrem mit Sahne

wenn nicht anders gewünscht: Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereiskrem € 7,00

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

Mini-Eisbecher – nicht nur für Kinder -

2 Kugeln Eiskrem nach Wahl € 4,80

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

*Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f = Senf, g = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h = Soja & Sojaerzeugnisse



„Eis & Heiß“

drei Kugeln Vanilleeiskrem mit Sahne & heißer Kirschoße € 8,00

oder **heißer Himbeersoße € 8,50**

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

Hausgemachte Eistorte

mit Baiser- & Schokostückchen € 5,50

Allergene: b, d (Deko: a,b,d,g,h)

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 6,50

Allergene: d, Spuren von b, g (Deko: a,b,d,g,h)

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleis & Sahne €6,50

Allergene: d, Spuren von b, g (Deko: a,b,d,g,h)

Laktosefreie Eiskrem Vanille € 3,00/ Kugel

Allergene: h, Spuren von b,g



Hausgemachter warmer Apfelkuchen

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 5,80

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Sahne € 3,50

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

OHNE Sahne € 3,00

Allergene: a,d, Spuren von g

**Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f=Senf, g=Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h=Soja & Sojaerzeugnisse*

Hausgemachter Schokoladenbrownie

Kirschkompott/Vanille/Walnusskrokant/Sahne € 8,00

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schuhsohle“

mit Sahne & Kirschsoße gefüllt € 4,00

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schuhsohle & Kirschen & Vanille“

eine „Schuhsohle“ mit Kirschsoße, Sahne & Vanilleeis gefüllt € 5,00

Allergene: a,d, Spuren von b,g



„Schwarzer Peter“

zwei Scheiben = 1 Portion = € 4,50

kleine Portion = 1 Scheibe € 3,00

Allergene: a,

Fast immer haben wir den „**Schwarzen Peter**“ in der dunklen, alkoholfreien Variante.

Ein Ganzer ca. 1100g € 14,50 / ein Halber € 9,50 (außer-Haus-Preis).

Weitere Variation auf Vorbestellung möglich.

**Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f=Senf, g=Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h=Soja & Sojaerzeugnisse*

Große Holsteiner Grünkohlplatte

**Grünkohl / Kasselernackern / Schweinebacke / zwei kleine Kochwürste /
Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln**

22,00 € pro Person

wenn alle Gäste eines Tisches die große Grünkohlplatte bestellen, werden alle Fleischbeilagen ohne Aufpreis nachgereicht. Andernfalls werden zusätzlich servierte Fleischbeilagen zusätzlich berechnet.

Grünkohlteller nach Wahl:

Grünkohl / Bratkartoffeln oder süße Kartoffeln

8,70 € Pro Person

Fleischbeilagen zum Grünkohl:

kleine Kochwurst 2,80 €

Scheibe Kasselernackern 4,00 €

Portion Schweinebacke 3,70 €

**die vegetarische Alternative: Grünkohlfrikadellen Schmorgemüse / Bier-Senf-
rahm Kartoffeldrillinge 14,50**

Allergene: a,b,c,d,f

**Allergene: a = Weizen (Gluten), b = Ei, c = Sulfite, d = Laktose, e = Sellerie f = Senf, g = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, h = Soja & Sojaerzeugnisse*

