

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

Gültig September 2024 – 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)

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.



Mi., 04. September(11-17 Uhr):

Schweinegulasch/ Butterbohnen/ Spätzle / Tagesdessert
kleine Portion € 9,40 große Portion € 13,80



Do., 05. September(11-17 Uhr):

Krustenbraten/ Rahmsoße/ Sauerkraut/ Kartoffelpüree / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 15,00



Fr. 06. September (11-20 Uhr):

Penne/ Lauch/ Kochschinkenstreifen/ Kirschtomaten/
Sahnesoße / Tagesdessert
kleine Portion € 9,20 große Portion € 13,30



Samstag, 07. September: bis ca 14 Uhr ist das Restaurant AUSGEBUCHT!

Sa., 07. Sept. (11-max 20 Uhr) & So., 08. September (11-max 17 Uhr):
gebratene Scholle (ca 400g Rohgew.) / Butterkartoffeln/
Speckstippe/ Salatbeilage / Tagesdessert
€ 20,00



Di., 10. September (11.14 Uhr):

Putensteak/ Pfefferrahmsoße/ Pommes/ Tomatensalat / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 16,80



Mi., 11. September (11-17 Uhr):

panierte Schusterkarbonade/ gestowte Steckrüben/
Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 16,80



Do., 12. September (11-17 Uhr):

Tasse Blumenkohlsuppe/ Kartoffelpfannkuchen/ Apfelmus / Tagesdessert
pro Person € 9,00



Fr., 13. September (11-20 Uhr):

Labskaus/ Rollmops/ Spiegelei/ rote Beete / Tagesdessert
kleine Portion € 9,90 große Portion € 17,00



Sa., 14. Sept. (11-max 20 Uhr) & So., 15. September (11-max 17 Uhr):

Hirschschnitzel/ Spitzkohl/ Bratkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 19,00 große Portion € 27,50



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

Sülze/ hausgemachte Remoulade/ Bratkartoffeln/
Karottensalat / Tagesdessert
kleine Portion € 9,40 große Portion € 13,80



Mi., 18. September (11-17 Uhr):

Hähnchenschenkel/ Kohlrabi in Rahm/ Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 14,90



Do., 19. September (11-17 Uhr):

Buttermilchsuppe mit Grießklößchen zum Sattessen* (nur im Haus) im Restaurant: Suppe mit Grießklößchen satt,
ohne Bratkartoffeln € 9,00 / mit Bratkartoffeln € 10,50 /
mit Bratkartoffeln & Spiegelei € 12,00
außer Haus: ca. 0,75 l Suppe mit 8 Klößchen € 7,50
oder mit 12 statt 8 Klößchen pro Person € 9,90
Portion Bratkartoffeln dazu € 2,00



Fr., 20. September(11-20 Uhr):

gebratenes Welsfilet/ Dillsoße/ Brokkoli/ Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 15,00



Sa., 21. September (11-max 20 Uhr)

Schweinefilet im Speckmantel/ Pilzragout/ Bratkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 17,50 große Portion € 25,00



So., 22. September: Schlemmerbüffet 11-30-14.00 Uhr € 26,50
(warm-kaltes Mittagsbüffet inkl Dessert, Käseplatte)

Es wird an diesem Tag NUR das Büffet angeboten! Nach dem Büffet wird das Restaurant an diesem Tag geschlossen!
zusätzlicher Termin: So., 13.10. (€ 26,50)



Di., 24. September (11-14 Uhr):

Dicke Bohnen/ Salzkartoffeln/ Kasselerbauch od. Kochwurst / Tagesdessert
kleine Portion € 9,30 große Portion € 13,60



Mi., 25. September (11-17 Uhr):

**Kohlpudding/ Hackfleischfüllung/ Bechamelkartoffeln
/ Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 9,60 große Portion € 14,00**



Do., 26. September (11-17 Uhr):

**Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschoße Portion € 9,90
auf Wunsch Salzkartoffeln & Speckstippe & weitere Wunsch-Beilagen
/ große Portion mit Aufpreis möglich**



Fr., 27. September(11-20 Uhr):

**gebratenes Fischfilet/ Kräutersoße/ Romanesko/
Salzkartoffeln / Tagesdessert
kleine Portion € 9,80 große Portion € 15,00**



**Sonntag, 29.September 9-12 Uhr Frühstücksbüffet
inkl. Kaffee / Tee / Säfte / Tafelwasser / Sekt
€ 23,50**

**Sa., 28. September (11-max 20 Uhr) & So., 29. September (11-max 17 Uhr):
Zwiebelrostbraten (Rumpsteak) / Zwiebelsoße/
Butterspätzle/ Salatbeilage / Tagesdessert
€ 24,70**



Büffet „Gans, Ente & Wild“ am Fr., 01. & Sa., 02. Nov 2024 18 Uhr

Mo 30. September bis 08. Oktober Betriebsferien





Sehr geehrte Gäste, wir haben uns der Arbeitersituation angepasst und unsere Küchenzeiten verändert. Aktuell gelten folgende Zeiten:

Di. Küche 11-14 Uhr

Mi. & Do. Küche von 11-17 Uhr

Fr. & Sa. Küche von 11-20 Uhr

So. Küche von 11-17 Uhr

Montags: geschlossen

Bitte beachten Sie, dass es sich dabei um die „Küchenzeiten“ handelt. Das Restaurant schließt weiterhin erst dann, wenn die letzten Gäste gegangen sind (i d R. Ist das oft ca 1 Std nach Küchenschluss. Wir werden also auch weiterhin keine Gesellschaft direkt nach dem Essen „hinauskomplimentieren“. Für Gesellschaften ab 35 Personen öffnen wir auch außerhalb der o. g. Zeiten (also auch montags, bzw mi/do/so abends.

An Tagen, an denen wir aufgrund von Veranstaltungen länger geöffnet haben ist die Küche i.d.R. auch für alle anderen Gäste länger da.

30. September bis 08. Oktober Betriebsferien.



Faßbier:

ENGEL Kellerbier naturtrüb/hell 0,3 l € 3,50 / 0,5 l € 4,80

Dithmarscher Pils 0,25 l € 3,20 / 0,4 l € 4,20

Dithmarscher Dunkel 0,2 l € 3,00 / 0,4 l € 4,20



Flaschenbier

Maisels Hefeweizen hell oder dunkel 0,5 l € 4,60

Holsten Pils 0,33 l € 3,50



Alkoholfreies Bier:

ENGEL Kellerbier naturtrüb 0,5 l € 4,80

Maisels Hefeweizen 0,5 l € 4,80

Dithmarscher Pils 0,33 l € 3,50



Unsere Wasserauswahl:

Für mehr Nachhaltigkeit bieten wir Ihnen regionales Wasser an

„Sprudel“ oder „Still“ gefiltertes Tafelwasser

Flasche 0,35 l € 2,80 / große Flasche 0,75 l € 5,50

kleines Glas 0,2 l € 2,20

St. Michaelis Mineralwasser

reduzierte Kohlensäure“ oder „Still“

kleine Fl. 0,25 l € 3,00 / große Fl. 0,75 l € 6,60

Unser Aktionswein: GRAUBURGUNDER

Christian Schneider Vinification Ludwigshöhe

Dt. Qualitätswein / 12,5 % Vol. / Pfalz / Enthält Sulfite

0,1 l Glas € 2,90 / 0,2 l Glas € 5,00 / 0,5 l Karaffe € 10,00 / 0,75 l Flasche € 15,00

Mittwochs bis sonntags hausgemachte Kuchen





Rheinhessen

2018er Adams Wein Kaliber Weiß AqbA Weißweincuvee 12,5 % TROCKEN

0,1 l Glas € 4,00 / 0,2 l Glas € 7,00

0,5 l Karaffe € 14,00 / 0,75 l Flasche € 20,00

Arp's Gasthof • Mühlenweg 2 • 24232 Flügge Dorf

Tel. 04348 353 • www.arps-gasthof.de • arps.gasthof@gmx.de

Di 11–14 Uhr • Mi-Do 11–17 Uhr • Fr-Sa 11–20 Uhr • So 11–17 Uhr • Mo: geschlossen

Hausgemachte Kuchen und Torten

