Neu in Arp's Gasthof:

WhatsApp-Gruppe

wenn Sie immer über die aktuelle Speisekarte, die Tagesgerichte, Brunchtermine, ausgebuchte Tage etc. informiert werden möchten, senden Sie mir eine WhatsApp an 01 74 / 15 26 835 mit dem Text »Info-Gruppe«. Ich füge Sie dann einer Gruppe zu, in der ich alle aktuellen Informationen bzügl. Speisekarte, Sonderaktionen, Veranstaltungen etc. teile.

Wir suchen zu sofort

Koch/Köchin
Küchenhilfe

(m/w/d)

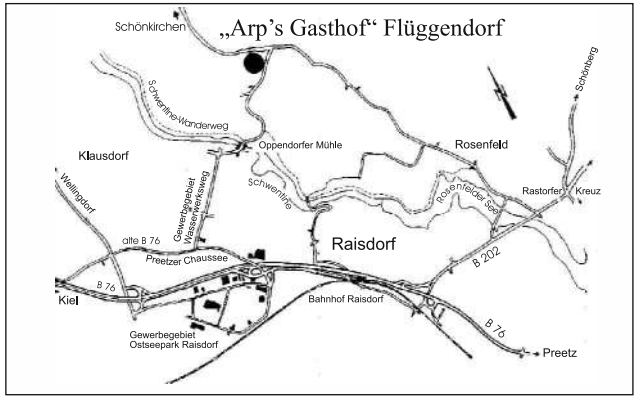
in VZ, TZ, oder geringf. Basis.
Bereitschaft zur Wochenendarbeit wird gewünscht.

Arp's Gasthof · Möhlenweg 2
24232 Flüggendorf
arps.gasthof@gmx.de · Tel.: 0 43 48 / 3 53

Reservierungen

bis 10 Personen sind online auf
www.arps-gasthof.de
möglich.

Sie finden uns:



KÜCHENZEITEN:
dienstags von 11.00 bis 14.00* Uhr,
mittwochs und donnerstags von 11.00 bis 17.00* Uhr,
freitags und samstags von 11.00 bis 20.00* Uhr,
sonntags von 11.00 bis 17.00* Uhr

* Das Restaurant wird in der Regel geschlossen wenn der letzte Gast gegangen ist.
- Änderungen vorbehalten -

---

mittwochs bis sonntags hausgemachte Kuchen & Torten

Geschenkgutscheine
sind ein passendes Präsent für jede Gelegenheit!

Wussten Sie eigentlich,
dass wir fast immer den sehr beliebten
»Schwarzen Peter«
in der dunkeln, alkoholfreien Variante vorrätig haben?

Weitere Variationen auf Vorbestellung mögl. ca. 1100 g, unser außer-Haus-Preis **19.00**

bekommen können Sie auch einen ½ **»Schwarzen Peter«** **14.00**

Druckerei Hergeröder · Schönberg

ARP'S GASTHOF

RESTAURANT UND PENSION

24232 Flüggendorf · Telefon: 0 43 48 / 353
e-mail: arps.gasthof@gmx.de · www.arpsgasthof.de

Tagesgerichte

November 2026

Unsere Empfehlung für Ihre „Weihnachtsfeier"

mit der Firma, der Abteilung, dem Sparklub, dem Verein, der Kegelrunde, im Kreise der Familie oder mit dem besten Freund/der besten Freundin:

WEIHNACHTSFEIERBÜFFET
am 3. Adventswochenende

abends am Fr., 11.12. & Sa., 12.12. (fast belegt) jeweils ab 17.00 Uhr Einlaß, ab 18.00 Uhr Büffet & So., 13.12. ab 11.15 Uhr Einlaß, ab 11.45 Uhr Büffet, mittags heißer Begrüßungspunsch mit oder ohne Alkohol, Grünkohl, Krustenbraten, Panierte Schnitzel (Geflügel) sowie einem leckeren veganen Gericht, als Dessert hausgemachte Grütze & Vanillesoße. Wir bieten das Essen als Büffet an,von dem sich jeder nach herzenslust bedient so oft sie/er mag. inkl. ein Punsch **pro Person 32.00 €uro**

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN:
über unsere Homepage arps-gasthof.de
(für Gruppen bis 10 Personen können Sie ganz einfach über unsere Homepage zu jeder Zeit Plätze reservieren)
Gruppen ab 11 Personen senden bitte eine Textnachricht an 0174-1526835 oder eine Mail an arps.gasthof@gmx.de oder rufen während der Restaurantöffnungszeiten 04348-353 an oder kommen während der Restaurantöffnungszeiten persönlich vorbei.

Wechselndes Tagesgericht

(nur solange der Vorrat reicht)
außer Haus und im Haus.

Sonntag, 1. November 2026 (12.00 bis 14.00 Uhr)
Grünkohl- & Rübenmus- & Mehlbeutelbüffet € 29,50
- AUSGEBUCHT -
14.00 bis 17.00 Uhr
Essen „nach Karte“ & hausgemachte Kuchen

Dienstag, 3. November 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Frikadelle mit gestowten Bohnen, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00
Mittwoch, 4. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Rübenmus mit Kasselerbauch, Speckstippe,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 /
große Portion (mit Kasselerbauch & Kochwurst) 15,00
Donnerstag, 5. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Gebratene Leber mit Apfelring,
Zwiebeln, Kartoffelpüree, Tagesdessert,
kleine Portion 12,00 / große Portion 18,00
Freitag, 6. November 2026 (11.00 bis max. 16.30 Uhr):
Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersoße,
Brokkoli, Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion 12,00 / große Portion 18,00

Gänse- Enten- & Wildbüffet:
Freitag, 6. November (fast belegt)
und Samstag, 7. November 2026 ab 17.45 Uhr Einlaß,
ab ca. 18.15 Uhr bis ca. 20.30 Uhr **Büffet**,
warme und kalte Speisen, zahlreiche Beilagen, Suppe,
Käseplatte, hausgemachte Desserts & Eisbomben,
Wein & Tafelwasser
(Wein und Wasser bis max. 22.00 Uhr inklusiv) € 67,00

Samstag, 7. November 2026 (11.00 bis max. 16.30 Uhr)
und **Sonntag, 8. Nov. 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße,
Rotkohl, Kroketten, Tagesdessert,
kleine Portion 16,00 / große Portion 24,00
Dienstag, 10. November 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Chilli con Carne mit Sauerrahm, Ciabattabrot,
Tagesdessert, zum Sattessen pro Person 9,50
Mittwoch, 11. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Schwarzsauer vom Schwein mit Grießklößen, Backobst,
Salzkartoffeln, kleine Portion 11,00 / große Portion 16,00
Donnerstag, 12. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Schweinerollbraten mit Rahmsoße,
Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00
Freitag, 13. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Labskaus mit Rollmops, Spiegelei, Roter Bete,
Tagesdessert, kleine Portion 12,00 / große Portion 18,00
Samstag, 14. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 15. November 2026** (11.00 bis 17.00 Uhr):
geschmorte Gänsekeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl,
Kroketten, Tagesdessert, pro Person 30,00
Dienstag, 17. November 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Hausgemachter Eintopf mit Wurst- Fleischeinlage,
zum Sattessen, pro Person 9,00
Mittwoch, 18. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Panierte Schusterkarbonade (Schweinebauch) mit
gestowten Steckrüben, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00
Donnerstag, 19. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Mehlbeutel mit Beilagen nach Wahl
(kleine und große Portion)
Freitag, 20. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Backfisch mit Remouladensoße, Bratkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00
Samstag, 21. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 22. November 2026** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Wildschnitzel mit gebratenem Rosenkohl,
Kürbis-Süßkartoffelstampf, Tagesdessert,
kleine Portion 17,00 / große Portion 25,50
Dienstag, 24. November 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Senfeier mit Salzkartoffeln, Roter Bete,
Tagesdessert, kleine Portion 9,50 / große Portion 14,00
Mittwoch, 25. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Rindergulasch mit Rotkohl, Spätzle, Tagesdessert,
kleine Portion 12,00 / große Portion 18,00
Donnerstag, 26. November 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Fliederbeersuppe mit Grießklößen, Portion Bratkartoffeln
Fliederbeersuppe mit Grießklößchen zum Sattessen
(nur im Haus) im Restaurant: Suppe mit Grießklößchen
satt, ohne Bratkartoffeln 9,00 / mit Bratkartoffeln 11,00 /
mit Bratkartoffeln & Spiegelei 12,50 / außer Haus:
ca. 0,75 l Suppe mit 8 Klößchen 7,80
oder mit 12 statt 8 Klößchen pro Person 10,00 /
Portion Bratkartoffeln dazu 2,50
Freitag, 27. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Matjesfilet mit Sahnesoße „Hausfrauenart“, Bratkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00
Samstag, 28. November 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 29. Nov. 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Schweinefilet mit Kürbisgemüse, Butter, Bratkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 15,00 / große Portion 22,50

Traditionelles Entenkeulenessen

MITTWOCH, 23. DEZEMBER:
Tag vor Weihnachten
Tagesgericht (11.00 bis 16.00 Uhr):
Entenkeule süß-sauer mit Preiselbeersoße,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
anschl. weihnachtliches Gebäck & Filterkaffee oder Tee
kleine Portion 18,50 / große Portion 22,50

Frühstücksbuffet

Heiligabend, 24. Dezember 2026
9.00 bis 12.00 Uhr
inkl. Kaffee, Tee, Kakao,
Säfte, Tafelwasser & Sekt
pro Person 29.80 €uro

Reservierungen für den 25. und 26. Dezember 2026 sind nur online möglich.

Fr., 25. Dez. 2026 / 1. Feiertag (11.00 bis 14.00 Uhr):
Weihnachtsbüffet (12.30 bis 14.30 Uhr)
Weihnachtsessen für zu Hause
(nur mit Vorbestellung von unserer speziellen Karte
für Weihnachten zu Hause)
Sa., 26. Dez. 2026 / 2. Feiertag (11.00 bis 14.00 Uhr):
Weihnachtsbüffet (12.30 bis 13.45 Uhr)
Weihnachtsessen für zu Hause
(nur mit Vorbestellung von unserer speziellen Karte
für Weihnachten zu Hause)

Sonntags-Schlemmerbüffet

Sonntag, 31. Januar 2027 von 11.30 bis 14.00 Uhr

Tagessuppe, Brot und Butter, bunte Salatvariation,
Schnitzel und verschieden kleine Steaks, Sonntagsbraten,
Fischfilet, saisonales Marktgemüse, leckere Soßen,
veganes Überraschungsgericht, Kartoffelbeilagen,
hausgemachte Dessertauswahl,
kleine Käseplatte & Obst
pro Person 31.00 €uro

- nach dem Büffet schließt das Restaurant -