



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

Gültig ab September 2022 – Änderungen vorbehalten ...

Bitte beachten Sie die aktuellen Coronaregeln.

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.



Di., 20. September:

Hackbraten mit Rahmsoße, Leipziger Allerlei & Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60



Mi., 21. September:

**Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt,
holländische Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion € 9,50 große Portion € 13,70**



Do., 22. September:

Kirschsuppe mit Grießklößen zum Sattessen*
(nur im Haus) im Restaurant:
**Kirschsuppe 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., 23. September (11-15 Uhr):

Fischragout mit buntem Gemüse und Butterreis, Tagesdessert
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,60
ab 15 Uhr geschlossene Gesellschaft

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



Sa., 24. September (11-20 Uhr) und So., 25. September (ausgebucht):

**Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße,
gebratener Spitzkohl und Kroketten, Tagesdessert
kleine Portion € 13,50 große Portion € 18,50**



Di., 27. September (11-14 Uhr):

**Senfeier & Salzkartoffeln, süß-saure Beilage, Tagesdessert
kleine Portion € 7,90 große Portion € 9,00**



Mi., 28. September:

**Dicke Bohnen mit Salzkartoffeln & Kasselerbauch € 9,00 oder Kochwurst € 8,00
oder große Portion mit Kasselerbauch & Kochwurst € 12,00, Tagesdessert**



**Do., 29. September: aufgrund zahlreicher Reservierungen sind nur noch
Reservierungen um 11.30 Uhr und ab 13.30 Uhr (und später) möglich**

**Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschsoße, Salzkartoffeln
und Speckstippe, Portion: € 8,50
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**



Fr., 30. September:

**Hausgemachtes Labskaus mit Spiegelei,
Rollmops und Roter Beete, Tagesdessert
kleine Portion € 9,50 große Portion € 13,70**

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



Am Sa., 01. - Mo., 03. Oktober ist Brunchwochenende!

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



Do., 04. Oktober: Ruhetag



Mi., 05. Oktober:

**Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße und Salatbeilage, Tagesdessert
kleine Portion € 8,00 große Portion € 11,00**



Do., 06. Oktober:

**Rübenmus mit Kasselerbauch und Speckstippe, Tagesdessert € 8,80
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)**



Fr., 07. Oktober:

**Gebratenes Rotbarschfilet mit Schnittlauchsoße,
Brokkoli und Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 9,40 große Portion € 12,60**



Sa., 08. Oktober und So., 09. Oktober:

**Schweineschnitzel mit Paprikasoße, Pommes und Salatbeilage, Tagesdessert
kleine Portion € 8,90 große Portion € 12,00**



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

Hausgemachter Eintopf mit Wurst- und Fleischeinlage, Tagesdessert € 6,60

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

Arp's Gasthof • Möhlenweg 2 • 24232 Flüggendorf

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

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

Hausgemachte Kuchen und Torten



Mi., 12. Oktober:

Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomatensoße und Reis, Tagesdessert
kleine Portion € 8,00 große Portion € 11,00



Do., 13. Oktober:

Gebratene Leber mit Apfeling, gebratenen Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelmus, Tagesdessert
kleine Portion € 9,50 große Portion € 12,70



Fr., 14. Oktober:

Zarte Matjesfilets mit Sahnesoße „Hausfrauen Art“
und Bratkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 8,80 große Portion € 12,50



Sa., 15. Oktober und So., 16. Oktober:

Gefüllte dicke Rippe mit Apfel und Rosinen, Rahmsoße,
Wirsingkohl und Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 12,00 große Portion € 17,50



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

Panierte Schusterkarbonade mit gestowten Steckrüben
und Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 8,20 große Portion € 11,20



Mi., 19. Oktober:

Krustenbraten mit Rahmsoße, Ananassauerkraut
und Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion € 8,60 große Portion € 11,60

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



Do., 20. Oktober:

**Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschsoße, Salzkartoffeln
und Speckstippe, Portion € 8,60**
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion mit Aufpreis möglich)



Fr., 21. Oktober:

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



**Sa., 22. Oktober (11-20 Uhr) und So., 23. Oktober (11-16:30 Uhr):
Grünkohl mit Kochwurst und Bratkartoffeln, Tagesdessert € 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 Brunchbuffet von 10-13 Uhr
an. Nach dem Brunch schließt das Restaurant an diesen drei Tagen**



mittwochs bis sonntags: hausgemachte Kuchen

***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*