

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

Spüler

Putzkraft

Servicemitarbeiter

Tresenmitarbeiter

(m/w/d)

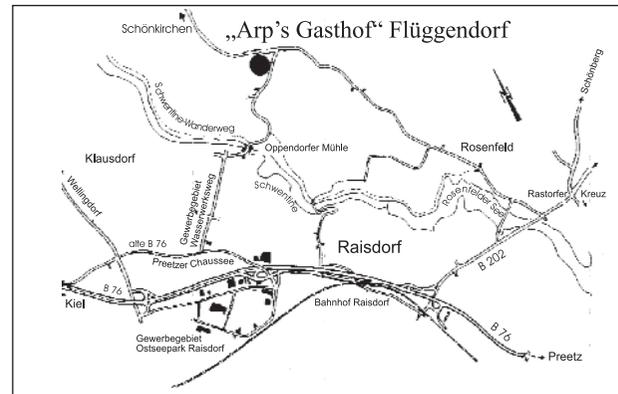
in VZ, TZ, oder geringf. Basis.

Bereitschaft zur Wochenendarbeit
wird gewünscht.

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

Aufgrund der aktuellen
Mitarbersituationen
können sich Öffnungszeiten
und verfügbare Plätze kurzfristig ändern.
Wir bitten um Verständnis.

Sie finden uns:



KÜCHENZEITEN:

dienstags von 11.00 bis ca. 14.00* Uhr,
mittwochs bis samstags von 11.00 bis ca. 20.00* Uhr,
sonntags von 11.00 bis 16.30* Uhr

* Das Restaurant wird in der Regel geschlossen
wenn der letzte Gast gegangen ist,
in Abhängigkeit von den behördlichen Vorgaben.
- 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

14.⁵⁰

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

9.⁵⁰

ARP'S GASTHOF

RESTAURANT UND PENSION

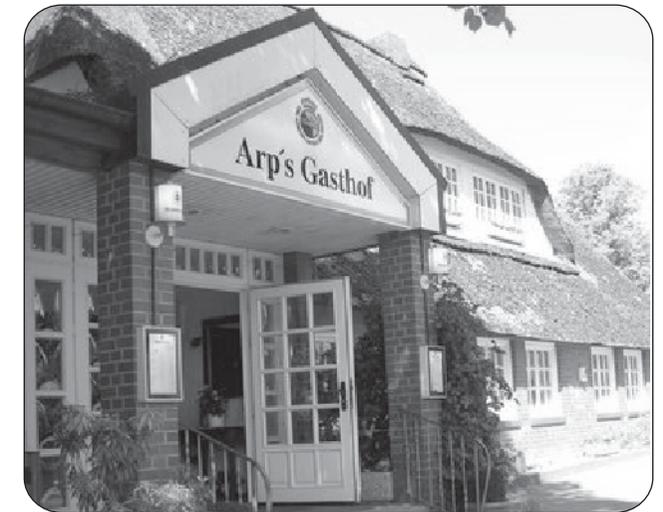
24232 Flüggendorf · Telefon: 0 43 48 / 353

e-mail: arps.gasthof@gmx.de · www.arpsgasthof.de



Tagesgerichte

Dezember 2023



BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN:
telefonisch täglich ab ca. 10.00 Uhr 0 43 48 / 353,
per **WhatsApp** an 01 74 / 152 68 35
(bitte KEINE Anrufe an die WA-Nummer)
oder per **Mail** an arps.gasthof@gmx.de
oder **persönlich** (während der Öffnungszeiten)

Wechselndes Tagesgericht

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

Freitag, 1. Dezember 2023

Karpfen blau mit zerlassener Butter,
Sahne-Meerrettich, Salzkartoffeln, Tagesdessert
1 Stück Karpfen ca 250 g Rohgewicht pro Person 10,50
jedes weitere Stück (inkl Beilagen wenn gewünscht) 6,50

Samstag, 2. Dezember 2023 (11.00 bis 20.00 Uhr)

und **Sonntag, 3. Dezember 2023** (11.00 bis 16.30 Uhr)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung,
Specksoße, Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 11,00 / große Portion: 16,00

Dienstag, 5. Dezember 2023 (11.00 bis 14.00 Uhr)

Bratwurst mit Soße, Sauerkraut, Kartoffelpüree,
Tagesdessert / kleine Portion: 8,50 / große Portion: 12,70

Mittwoch, 6. Dezember 2023

Tasse Kürbissuppe mit Croûtons und Pförtchen
(zum Sattessen), Apfelmus pro Person 8,00

Donnerstag, 7. Dezember 2023

geschmorte dicke Rippe mit Rahmsoße,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 8,90 / große Portion: 13,70

Freitag, 8. Dezember 2023

Lachsfilet mit Weißweinsoße, Blattspinat, Reis,
Tagesdessert / kleine Portion: 9,40 / große Portion: 14,90

Samstag, 9. Dezember 2023 (11.00 bis 20.00 Uhr)

und **Sonntag, 10. Dezember 2023** (11.00 bis 16.30 Uhr)
Stroganoff vom Wild und Pilze, Kroketten, Tagesdessert
kleine Portion: 13,00 / große Portion: 18,50

Dienstag, 12. Dezember 2023 (11.00 bis 14.00 Uhr)

Hausgemachter Eintopf mit Wurst- und Fleischeinlage,
Tagesdessert / zum Sattessen pro Person 7,90

Mittwoch, 13. Dezember 2023

Nackensteak mit Grillgemüse,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 8,60 / große Portion: 12,90

Donnerstag, 14. Dezember 2023

Mehlbeutel mit Kochwurst, Kirschoße
Portion 8,80 auf Wunsch Salzkartoffeln & Speckstippe
(weitere Wunsch-Beilagen / große Portion
mit Aufpreis möglich) Platzreservierung um 11.30 Uhr
oder ab 13.15 Uhr möglich.

Freitag, 15. Dezember 2023

Gebratener Rotbarsch mit Schnittlauchsoße,
Brokkoli, Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 8,60 / große Portion: 12,90

Samstag, 16. Dezember 2023 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **So., 17. Dezember 2023 (AUSGEBUCHT)**

Rinderfilet mit Walnusskruste, Spitzkohl,
Herzoginkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 17,50 / große Portion: 27,00

Dienstag, 19. Dezember 2023 (11.00 bis 14.00 Uhr)
Senfeier mit Salzkartoffeln, süß-saure Beilage,
Tagesdessert kleine Portion: 8,30 / große Portion: 12,70

Mittwoch, 20. Dezember 2023

Königsberger Klopse mit Karpersoße,
Rote Beete, Salzkartoffeln, Tagesdessert
kleine Portion: 8,50 / große Portion: 12,70

Donnerstag, 21. Dezember 2023

Hausgemachter Kartoffelsalat und Wiener Würstchen,
Tagesdessert / kleine Portion: 8,00 / große Portion: 12,00

Freitag, 22. Dezember 2023

paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remouladensoße
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Tagesdessert
kleine Portion: 8,60 / große Portion: 12,90

Samstag, 23. Dezember 2023 (11.00 bis 16.00 Uhr)

Entenkeule „süß-sauer“ mit Preiselbeerssoße,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

Sonntag, 24. Dezember 2023

Frühstücksbüffet 9.00 bis 12.00 Uhr
€ 28 inkl. Kaffee, Tee, Säfte, Tafelwasser, Sekt

Montag, 25. & Dienstag, 26. Dezember 2023

11.00 bis 14.00 Uhr Weihnachtsbüffet (**ausgebucht**)
12.30 bis 15.00 Uhr Essen außer Haus / zum Abholen
Am 24./25./26. wird das Restaurant
nach dem Büffet geschlossen.

Mittwoch, 27. Dezember 2023

bis Dienstag, 2. Januar 2024: Betriebsferien

SAMSTAG, 24. FEBRUAR 2024, 11.30 und 17.30 Uhr:

Flüggendorfer Winterbuffet

Buffet »Gans, Ente & Wild«

im nächsten Jahr, Freitag, 1. November 2024, 18.00 Uhr und
Samstag, 2. November 2024, 18.00 Uhr, inkl. Wein und Wasser



**Samstag, 17. Februar 2024,
Sonntag, 18. Februar 2024,**

Preis inkl. Kaffee, Tee, Säfte,
Mineralwasser und 1 Glas Sekt:
Erwachsener: 37,- €,
Kinder: 13-16 Jahre 27,- € /
8-12 Jahre 19,- € / 4-7 Jahre 9,50 €
Verbindliche Personenzahl 24 Std.
vor der jeweiligen Veranstaltung.

Wegen der großen Nachfrage
ist eine rechtzeitige Platzreservierung nötig.

Wir freuen uns auf Sie!



Haben Sie Fragen?
Oder planen Sie eine Feier?
Egal, was Sie auch auf dem Herzen haben.
Wir helfen Ihnen gern. **Ihre Familie Arp**

HEILIG ABEND,

24. Dezember 2023, 9.00 bis 12.00 Uhr:

Weihnachtsfrühstück

inkl. Kaffee, Tee, Säfte,
Tafelwasser und Sekt

pro Person **28.00** Euro

**Von Mittwoch, 27. Dezember 2023
bis einschl. Dienstag, 2. Januar 2024
haben wir Betriebsferien.**

**Für die Feiertage (25.-26.Dezember 2023) gibt es die
„Weihnachten-zu -Hause-Karte“**

1. Feiertag 25.12.23 (12.30-15 Uhr)

& 2. Feiertag 26.12.23 (12.30-15 Uhr)

Bitte bestellen Sie Ihr Wunschessen spätestens bis zum 20. Dezember **verbindlich** vor. Wir freuen uns wenn Sie Behälter (Töpfe / Schüsseln/ Fleischplatten) für den Transport **vorher** zu uns bringen und auch **vorab** Ihre Bestellung bezahlen. Wir möchten einen möglichst reibungslosen Ablauf gewährleisten und bitten daher sich möglichst an die vorab **vereinbarten Abholzeiten** zu halten.

Suppen:

Steinpilzcremsuppe mit Croutons 0,75 l 10,00

Pastinakencremsuppe mit Birnen und Walnüssen 0,75 l 10,00

Familien-Kombinationen

W1B) Hirschgulasch & Damwildbraten mit Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl & Rahmwirsing, Kroketten & Salzkartoffeln, Apfelmus

für 3 Personen € 80,00 (jede weitere Portion zzgl. € 20,00) Allergene: a, d,e

W2B) Gefüllte Ente (2,1 kg Rohgewicht) mit Äpfeln & Rosinen gefüllt (nicht zerlegt oder tranchiert) dazu Orangensoße und Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten

für ca 2-3 Personen € 70,00

Allergene: a, d,e

- I. **W3B) Keulen von Gans & Ente:** zwei geschmorte Gänsekeulen mit Orangensoße & zwei Entenkeulen süß-sauer mit Preiselbeersoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten für 2-3 Personen € 85,00 Allergene: a, d, e *(als größere Version mit 3 + 3 Keulen für 3-4 Personen € 110,00)*

W4B) Gans (ca 4,2 kg Rohgewicht) **nach Großmutter's Art** (nicht zerlegt / tranchiert) mit Äpfeln und Rosinen gefüllt, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten

für ca 4 Personen € 120,00

Allergene: a, d,e

alternativ bieten wir auch an:

A1) Paniertes Schweineschnitzel Bratkartoffeln und Bohnensalat € 20,00 Allergene: a, d,e

A2) Hirschgulasch, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Apfelmus € 25,00 Allergene: a, d,e

A3) 2 Rinderrouladen, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln € 30,00

Allergene: a/d/e/f

A4) **Damwildbraten** mit Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Apfelmus

€ 30,00

Allergene: a/d/e

A5) **Geschmorte Gänsekeule** mit Orangensoße, Apfelrotkohl

und Salzkartoffeln € 30,00 Allergene: a, d,e

zusätzliche Beilagen /pro Portion € 4,00: Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes, Bohnensalat
das Austauschen der Beilagen ist auf Anfrage möglich

für Vegetarier:

V1) **Hausgemachtes Gemüsecurry** mit Kichererbsenbällchen € 15,00

V2) **Kartoffelgulasch** € 15,00 Allergene:

Desserts:

Schokoladenmousse Portion ca. 0,75 l 15,00 Allergene: b/d

Mascarponemousse mit Lebkuchencrumble ca. 0,75 l 15,00

Allergene: a/b/d

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

g=Erdnüsse &

Erdnusserzeugnisse, h=Soja & Sojaerzeugnisse

1. **1.** spätestens bis zum 20. Dezember **verbindlich** bestellen
2. **2.** passende Behälter (Töpfe / Schüsseln/ Fleischplatten) bis 21.Dez zu uns bringen und **vorab** die Bestellung
3. bezahlen (bar oder per EC-Karte)
4. **3.** am vereinbarten Tag zur vereinbarten Zeit
5. das leckere Essen abholen.
6. **4.** Entspannt zu Hause Essen

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

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihre Bestellung. Wir freuen uns sehr einen Anteil an Ihrem Weihnachtsfest zu leisten. Wenn wir trotz großer Bemühungen einmal nicht Ihren Geschmack getroffen haben oder womöglich etwas vergessen haben, kontaktieren Sie uns möglichst zeitnah. Unter Umständen können wir Nachbessern oder zumindest feststellen wo der Fehler entstanden ist und für das nächste Mal Diesen ausschließen.

Wenn Sie mit unserer Leistung zufrieden waren oder wir Sie sogar begeistern konnten, dürfen Sie uns das auch mitteilen, noch besser ist es, wenn Sie es Ihren Nachbarn, Freunden und Verwandten erzählen.

Wir haben ein Anliegen: **Wir möchten soweit möglich auf unnötige Einweg-Verpackungen verzichten.**

*Die Feiertage fangen bei uns traditionell schon am **23.Dezember** mit dem „letzten Tagesgericht“ vor Weihnachten, der überaus beliebten **Entenkeule süß-sauer** an. Auch in diesem Jahr pflegen wir diese liebgewonnene Gewohnheit im Haus und auch als „Entenkeule to-go“ in Verbindung mit einer kleinen **Spendenaktion zu Gunsten der Deutschen Krebshilfe**. Für jede am 23.Dezember verkaufte Entenkeule spenden wir. Außerdem stellen wir ein Spenden-Sparschwein auf. Bitte helfen Sie mit, dass wir möglichst viele Keulen mit der einmalig leckeren süß-sauren Preiselbeersöße einpacken dürfen und eine beeindruckende Spendensumme zusammenkommt.*

*Um unnötige Warteschlangen zu vermeiden, bitten wir Sie sich **unbedingt an die vereinbarten Abholzeiten zu halten**. Wir bemühen uns so zu arbeiten, dass wir uns auch daran halten können. Wir bitten Sie, speziell bezüglich Ihrer Bestellungen für den 23.-26. Dezember spätestens am 20. Dezember geeignetes Geschirr für den Transport zu bringen.*

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest, einen geruhsamen Jahreswechsel, Glück und vor Allem GESUNDHEIT für Sie und Ihre Lieben!