

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 0174 / 1526835

mit dem Text »Info-Gruppe«.

Ich füge Sie dann einer Gruppe zu, in der ich alle aktuellen Informationen bzgl. Speisekarte, Sonderaktionen, Veranstaltungen etc. teile.

Wir suchen zu sofort

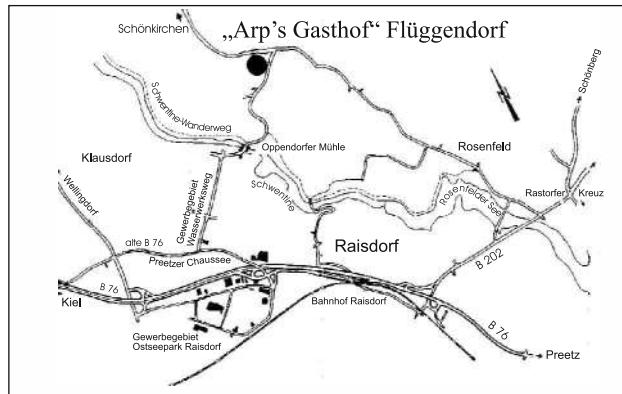
Koch/Köchin Küchenhilfe Spüler Putzkraft (m/w/d)

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

Vom 8. März bis 13. März 2026
haben wir Betriebsferien.

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 Guest 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

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

17⁵⁰
12⁰⁰

Druckerei Hergeröder · Schönberg



RESTAURANT UND PENSION

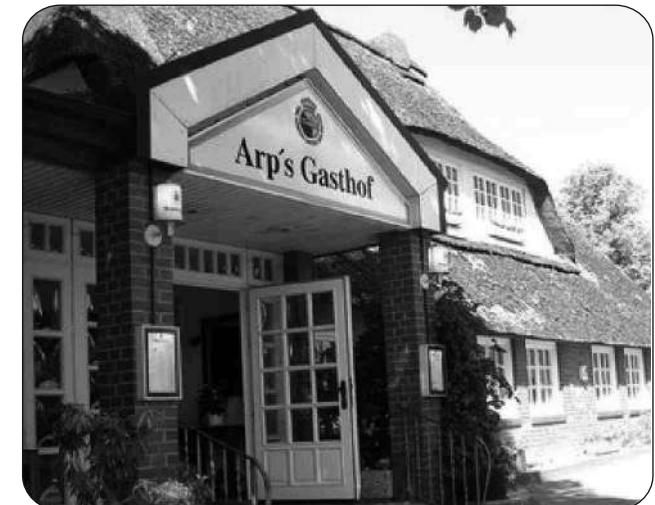
24232 Flüggendorf · Telefon: 0 43 48 / 353

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



Tagesgerichte

Februar 2026



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.

Wir bieten bis März täglich Grünkohl
auf unserer Speisekarte an.

Wechselndes Tagesgericht

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

Dienstag, 3. Februar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):

Wirsingkohlfanne mit Karotten, Sellerie,
Kochwurst, Schupfnudeln, Tagesdessert,
kleine Portion 8,90 / große Portion 12,50

Mittwoch, 4. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Tasse Lauchkremsuppe mit Croûtons,
Kartoffelpfannkuchen, Apfelmus,
zum Sattessen, pro Person 9,00

Donnerstag, 5. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Schwarzsauer mit Schweinerippe,
Salzkartoffeln, Grießklößchen, Backobst, Tagesdessert,
kleine Portion 9,50 / große Portion 14,50

Freitag, 6. Februar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):

u. Samstag, 7. Februar 2026 (11.00 bis max. 16.00 Uhr):
Karpfen blau mit zerlassene Butter, Sahne-Meerrettich,
Salzkartoffeln, das erste Stück pro Person 11,70,
jedes weitere Stück 7,50

„Flüggendorfer Winterbüffet“

Samstag, 7. Februar 2026 (18.00 bis 20.30 Uhr):

und **Sonntag, 8. Februar 2026** (11.30 bis 14.00 Uhr):
zur Begrüßung: heißer Punsch mit oder ohne Alkohol.

Kalt-warmes Büffet mit traditionellen Spezialitäten:

Grünkohl, Mehlbeutel, Großer Hans, Rübenmus,
Labskaus, Schwarzsauer, süß-saure Rippchen, Nacken in
Sauer, Buttermilchsuppe, Fliederbeersuppe, Grütze,
Schwarzer Peter, Käseauswahl € 28,50 p. P

Dienstag, 10. Februar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):

Hausgemachter Eintopf mit Fleisch-Wursteinlage,
Tagesdessert, zum Sattessen, pro Person 7,00

Mittwoch, 11. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Rindergulasch mit Rotkohl, Spätzle,
Tagesdessert, kleine Portion 9,90 / große Portion 14,90
Donnerstag, 12. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Fliederbeersuppe 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

Freitag, 13. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):

Backfisch mit Knoblauchsoße,
Bratkartoffeln, Salatbeilage, Tagesdessert,
kleine Portion 9,00 / große Portion 13,90

Samstag, 14. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)

u. Sonntag, 15. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Eisbein (ca 800g Rohgewicht) mit Sauerkraut,
Salzkartoffeln, Speckstippe, Tagesdessert,

für 1 Person 19,50, für 2 Personen zum Teilen p. P. 11,00
Dienstag, 17. Februar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):

Chilli con carne mit Sauerrahm, Ciabatta,
Tagesdessert, zum Sattessen pro Person 9,50

Mittwoch, 18. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Schweinesteak mit Tomaten & Zwiebeln, mit Käse
überbacken, Bratkartoffeln, Bohnensalat,

Tagesdessert, kleine Portion 11,50 / große Portion 16,80

Donnerstag, 19. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Mehlbeutel mit Beilagen nach Wahl
(kleine und große Portion)

Freitag, 20. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):

Paniertes Fischfilet mit warmen Speck-Kartoffelsalat,
Tagesdessert, kleine Portion 9,50 / große Portion 14,50

Samstag, 21. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):

Schweinemedaillons mit Nußkruste,
Kürbisgemüse, Butterkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 15,80 / große Portion 21,80

Sonntag, 22. Februar 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr):

Sonntags-Schlemmerbüffet

Tagessuppe, Brot & Butter, bunte Salatvariation, Schnitzel
und verschieden kleine Steaks, Sonntagsbraten, Fischfilet,
saisonales Marktgemüse, leckere Soßen, veganes
Überraschungsgericht, Kartoffelbeilagen, hausgemachte
Dessertauswahl, kleine Käseplatte & Obst € 29,50

Nach dem Büffet schließt das Restaurant

Dienstag, 24. Februar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):

Bratwurst mit gestowten Bohnen, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 8,80 / große Portion 13,30

Mittwoch, 25. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Hähnchenkeule mit Kohlrabi in Rahm, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 13,90

Donnerstag, 26. Februar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse-Schinkenfüllung,
Blumenkohl, holländische Soße, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 11,50 / große Portion 16,80

Freitag, 27. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):

gebratene Heringe mit Bechamelkartoffeln,
süß-saurer Kürbis, Tagesdessert,

kleine Portion 9,80 / große Portion 14,50

Samstag, 28. Februar 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)

und **Sonntag, 1. März 2026** (11.00 bis 17.00 Uhr):

Paniertes Wildschnitzel mit Spitzkohl in Rahm,
Bratkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 15,80 / große Portion 21,80

Sonntags-Schlemmerbüffet

Sonntag, 22. Februar 2026, Sonntag, 22. März 2026,

und **Ostermontag, 6. April 2026**

jeweils 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 **29,50** euro
- nach dem Büffet schließt das Restaurant -

Sa., 7. Februar 2026 18.00 bis 20.30 Uhr

So., 8. Februar 2026 11.30 bis 14.00 Uhr

Flüggendorfer Winterbuffet

zur Begrüßung gibt es heißen Punsch mit oder ohne Alkohol.

Kalt-warmes Schlemmerbüffet

mit traditionellen Spezialitäten:

Grünkohl, Mehlbeutel, Großer Hans,
Rübenmus, Labskaus, Schwarzsauer, süß-saure
Rippchen, Nacken in Sauer, Buttermilchsuppe,
Fliederbeersuppe, Grütze,
Schwarzer Peter, Käseauswahl

pro Person **28,50** euro



Ostern 2026:

Karfreitag, 3. April 2026: öffentlicher Brunch, € 39,50

10.00 bis 13.00 Uhr, anschließend geschlossen

Samstag, 4. April 2026: öffentlicher Brunch, € 39,50

10.00 bis 13.00 Uhr, anschließend geschlossen

Ostersonntag, 5. April 2026: öffentlicher Brunch, € 39,50

10.00 bis 13.00 Uhr, 13.15 bis 16.00 Uhr Küche

15.00 bis 16.30 Uhr, Kuchen- und Tortenbüffet

(alles hausgemacht) inkl. Kaffee/Tee € 14,90

Ostermontag, 6. April 2026: Schlemmerbüffet, € 29,50

11.30 bis 14.00 Uhr, anschließend geschlossen

Wegen der großen Nachfrage
ist eine rechtzeitige Platzreservierung nötig.

Freitag, 6. Februar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr)

und Sa., 7. Februar 2026 (11.00 bis max. 16.00 Uhr)

Karpfen blau

