

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 Spüler Putzkraft

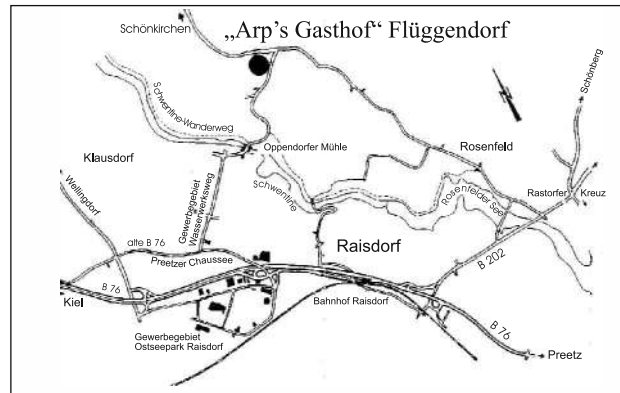
(m/w/d)

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 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

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

18.⁰⁰

12.⁵⁰

ARP'S GASTHOF

RESTAURANT UND PENSION

24232 Flüggendorf · Telefon: 0 43 48 / 353

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



Tagesgerichte

März 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.

Wechselndes Tagesgericht

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



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

Dienstag, 3. März 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Currywurst mit Pommes frites, Salatbeilage,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Mittwoch, 4. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße, Parmesan,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 5. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Krustenbraten (vom Schwein) mit Rahmsoße,
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Tagesdessert,
kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Freitag, 6. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
gebratenes Fischfilet, Kräutersoße, Buttergemüse,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 11,50 / große Portion 16,00

Samstag, 7. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Zartes Hirschgulasch mit Rosenkohl, Kartoffelklöße,
Tagesdessert, kleine Portion 15,00 / große Portion 20,00

Sonntag, 8. März 2026 bis Freitag, 13. März 2026:
Betriebspause

Samstag, 14. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 15. März 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites,
Salatbeilage, Tagesdessert, 25,50

Dienstag, 17. März 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Hausgemachter Eintopf mit Fleisch- und Wursteinlage
Tagesdessert, zum Sattessen, pro Person 7,00

Mittwoch, 18. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahm, Spätzle,
Tagesdessert, kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Donnerstag, 19. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Mehlbeutel mit Beilagen nach Wahl
(kleine und große Portion)

Freitag, 20. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Gebratenes Rotbarschfilet mit Schnittlauchsoße,
Brokkoli, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 12,00 / große Portion 16,00

Samstag, 21. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Apfelrotkohl,
Kroketten, Tagesdessert,
kleine Portion 18,00 / große Portion 24,50

Sonntag, 22. März 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)
Sonntags-Schlemmerbüffet
Nach dem Büffet schließt das Restaurant

Dienstag, 24. März 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln,
süß-saurer Kürbis, Tagesdessert,
kleine Portion 8,80 / große Portion 13,30

Mittwoch, 25. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Tasse Tomatensuppe & Croûtons,
anschließend Eierpfannkuchen & Rhabarberkompott
zum Sattessen / pro Person 9,30

Donnerstag, 26. März 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Spare Ribs mit BBQ-Soße, Krautsalat, Kartoffelspalten,
Tagesdessert, kleine Portion 12,00 / große Portion 16,00

Freitag, 27. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
gedünstetes Lachsfilet mit Weißweinsoße,
Blattspinat, Butterreis, Tagesdessert,
kleine Portion 14,80 / große Portion 21,50

Samstag, 28. März 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 29. März 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Gebratene Hähnchenbrust mit Grillgemüse,
Bärlauchbutter, Röstkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 14,00 / große Portion 18,70

Dienstag, 31. März 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Bauerntopf mit Hackfleisch, Gemüse, Schmand,
Tagesdessert, zum Sattessen, pro Person 9,30

Sonntags-Schlemmerbüffet

**So., 22. März 2026, Ostermontag, 6. April 2026
und Sonntag, 3. Mai 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 -

EIN GUTES
Essen
IST Balsam FÜR DIE
Seele



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.



Wechselndes Tagesgericht

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

Mittwoch, 1. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Putengeschnetzeltes mit Currysoße,
Gemüse, Basmatireis, Tagesdessert,
kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Donnerstag, 2. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Schweinenackenbraten mit Rahmsoße,
Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

KARFREITAG, 3. April 2026 (10.00 bis 13.00 Uhr):
Brunch € 39,50 inkl. Kaffee, Tee, diverse Säfte,
Tafelwasser & 1 Glas Sekt (anschl. geschlossen)

Samstag, 4. April 2026 (10.00 bis 13.00 Uhr):
Brunch € 39,50 inkl. Kaffee, Tee, diverse Säfte,
Tafelwasser & 1 Glas Sekt (anschl. geschlossen)

Ostersonntag, 5. April 2026 (10.00 bis 13.00 Uhr):
Brunch € 39,50 (AUSGEBUCHT)

Ostermontag, 6. April 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr):
Schlemmerbüffet € 29,50 (AUSGEBUCHT)

Dienstag, 7. April 2026: geschlossen

Mittwoch, 8. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Bratwurst mit gestowten Bohnen, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 13,00

Donnerstag, 9. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Kohlpudding mit Hackfleischfüllung,
Béchamelsoße, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Freitag, 10. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
gebratenes Forellenfilet mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln, Salatbeilage, Tagesdessert,
kleine Portion 13,50 / große Portion 18,90

Samstag, 11. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 12. April 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Hähnchenschnitzel in Nußpanade
mit Rahmgemüse, Herzoginkartoffeln,
kleine Portion 12,50 / große Portion 18,00

Dienstag, 14. April 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Hausgemachter Eintopf mit Wurst-Fleischeinlage,
Tagesdessert, pro Portion 7,20

Mittwoch, 15. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Panierte Schusterkarbonade mit gestowter Steckrüben,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00

Donnerstag, 16. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Tasse Spargelsuppe mit Fleischklößchen,
anschl. Hefepfannkuchen zum Sattessen & Apfelmus,
pro Person 9,00

Freitag, 17. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Erbsenpüree,
Wasabi, Feldsalat, Tagesdessert,
kleine Portion 15,00 / große Portion 22,50

Samstag, 18. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 19. April 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Burger mit Hackfleisch, Käse, Tomate, Zwiebeln,
Pommes, Tagesdessert, 15,00

Dienstag, 21. April 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Senfeier mit Salzkartoffeln, Rote Beete, Tagesdessert,
kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Mittwoch, 22. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hähnchengyros mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 23. April 2026 (11.00 bis 17.00):
Mehlbeutel mit Beilagen nach Wahl
(kleine und große Portion)

Freitag, 24. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Fischfilet mit Nusskruste, Kräuterdip,
Butterkartoffeln, Gemischter Salat,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00

Samstag, 25. April 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 26. April 2026** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Kalbsschnitzel mit Spargel, Holländische Soße,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 20,00 / große Portion 33,00

Dienstag, 28. April 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Nacken in Sauer mit hausgemachter Remouladensoße,
Bratkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00

Mittwoch, 29. April 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hacksteak mit Feta, Tomatengemüse, Röstkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00

Donnerstag, 30. April 2026 (11.00 bis 17.00 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



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: **ausgebucht**
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: **ausgebucht**

im Mai 2026:

Maifeiertag, 1. Mai 2026: öffentlicher Brunch, € 39,50
10.00 bis 13.00 Uhr
Pfingstmontag, 25. Mai: öffentlicher Brunch, € 39,50
10.00 bis 13.00 Uhr

Wegen der großen Nachfrage
ist eine rechtzeitige Platzreservierung nötig.

Sonntags-Schlemmerbüffet

Ostermontag, 6. April 2026 **ausgebucht**
Sonntag, 3. Mai 2026, Pfingstsonntag, 24. Mai 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 -



Fr., 06. Nov. 2026: 18.00 Uhr

Sa., 07. Nov. 2026: 18.00 Uhr

Buffet »Gans, Ente & Wild«