

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

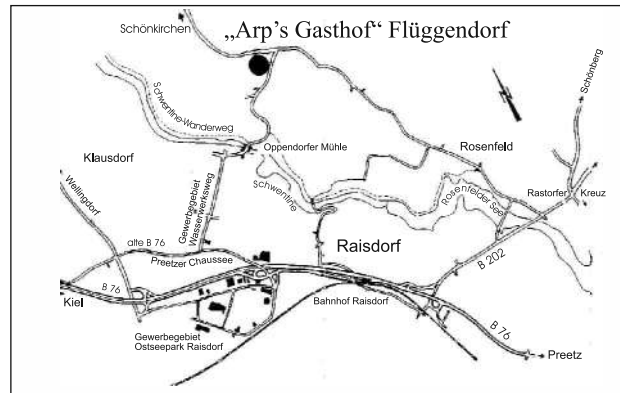
(m/w/d)

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

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

Ab 5 Personen bieten wir an (nahezu) jedem beliebigen Tag zwischen September und April „Mehlbeutel satt“ an.
Mindestens ein Tag vorher bestellen.
Mehlbeutel mit Backobst und Kirschen,
Kasselernackeln, Schweinebacke und Kochwurst,
Salzkartoffeln und Speckstippe 21,50 pro Person
Verbindliche Vorbestellung mind. 24 Std. im Voraus. Nehmen weniger Gäste als angemeldet am Mehlbeutelessen teil, werden anteilig Stornokosten berechnet.

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

18.⁰⁰

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

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

Mai 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.

Freitag, 1. Mai 2026: Maifeiertag (10.00 bis 13.00 Uhr)
Brunch € 39,50 inklusive Kaffee, Tee, Kakao,
Säfte, Tafelwasser & 1 Glas Sekt

Samstag, 2. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Hüftsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Tagesdessert, pro Person 20,00

Sonntag, 3. Mai 2026: „Schlemmerbüffet“
(11.30 bis 14.00 Uhr) (Mittagsbüffet)
nach dem Büffet schließen wir das Restaurant.

Dienstag, 5. Mai 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Rahmspinat mit Spiegeleiern, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 12,50

Mittwoch, 6. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hackbraten mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 7. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Tasse Blumenkohlsuppe, Kartoffelpuffer & Apfelmus
zum Sattessen pro Person 9,20

Freitag, 8. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
gebratenes Fischfilet mit Kräutersauce,
Brokkoli, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 10,50 / große Portion 16,50

Samstag, 9. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 10. Mai 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):

Wildschweinbraten mit Wacholdersauce,
Apfelrotkohl, Kroketten, Tagesdessert,
kleine Portion 16,50 / große Portion 25,00

Dienstag, 12. Mai 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Gulaschsuppe zum Sattessen mit Baguettebrot,
Tagesdessert, pro Person 9,80

Mittwoch, 13. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hähnchenkeule mit Kohlrabi in Rahm, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 14. Mai 2026, Himmelfahrt
(11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Spare Ribs mit BBQ-Soße, Krautsalat, Kartoffelspalten,
Tagesdessert, kleine Portion 12,50 / große Portion 20,00

Freitag, 15. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
hausgemachte Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 / große Portion 15,00

Samstag, 16. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 17. Mai 2026** (12.00 bis 18.00 Uhr Küche):
Gebratene Scholle mit Speckstippe, Bratkartoffeln,
Salatbeilage, Tagesdessert, pro Person 25,00

Sonntag, 17. Mai 2026 (9.00 bis 12.00 Uhr):
Frühstücksbüffet inklusive Kaffee, Tee, Kakao,
Säfte, Tafelwasser & Sekt € 25,00

Dienstag, 19. Mai 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Penne mit Kochschinkenstreifen, Kirschtomaten,
Lauch, Sahneseife, Tagesdessert,
kleine Portion 9,00 / große Portion 12,50

Mittwoch, 20. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Königsberger Klopse mit Kapernsauce,
Salzkartoffeln, Rote Beete, Tagesdessert,
kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 21. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Kirschsuppe 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, 22. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Brathering in Sauer mit Bratkartoffeln, süß-saurer Kürbis,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Samstag, 23. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Schweineschnitzel mit Paprikasauce,
Pommes, Salatbeilage, Tagesdessert,
kleine Portion 11,50 / große Portion 19,00

Pfingstsonntag, 24. Mai 2026:
SCHLEMMERBÜFFET AUSGEBUCHT,
Kaffee & hausgemachte Kuchen (14.00 bis 16.30 Uhr)
Pfingstmontag, 25. Mai 2026 (10.00 bis 13.00 Uhr):
Brunch € 39,50 inklusive Kaffee, Tee, Kakao,
Säfte, Tafelwasser & 1 Glas Sekt

Dienstag, 26. Mai 2026: RUHETAG
Mittwoch, 27. Mai 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Gestowter Spargel mit Katenschinkenwürfel,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 14,00 / große Portion 19,50

Donnerstag, 28. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Gebratene Leber mit Apfelring,
Zwiebeln, Kartoffelpüree, Tagesdessert,
kleine Portion 10,80 / große Portion 16,90

Freitag, 29. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr):
Backfisch mit Knoblauchsauce,
Bratkartoffeln, Salatbeilage, Tagesdessert,
kleine Portion 10,50 / große Portion 17,00

Samstag, 30. Mai 2026 (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 31. Mai 2026** (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Rinderroulade mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 19,80 / große Portion 25,50

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

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«

Frühstücksbüffet

Heiligabend, 24. Dezember 2026

9.00 bis 12.00 Uhr

inkl Kaffee, Tee, Kakao,
Säfte, Tafelwasser & Sekt **pro Person 25.⁰⁰ Euro**

Reservierungen für den 25. und 26. Dezember 2026
sind ab September möglich.