

Speisekarte

für Verzehr im Haus & Außer-Haus

Gültig ab März 2022 – Änderungen vorbehalten ...

**Aktuell ist die Bewirtung vor Ort nur mit
2G+ Nachweis möglich.**

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.



Große Holsteiner Grünkohlplatte

mit Kasselernackern, Schweinebacke & einem Paar Kochwürsten, dazu Bratkartoffeln
oder karamalisierte Kartoffelkugeln **€ 18,40 pro Person ***

*wenn alle Gäste eines Tisches die große Grünkohlplatte bestellen, werden alle Fleischbeilagen ohne Aufpreis nachgereicht. Andernfalls werden zusätzlich servierte Fleischbeilagen zusätzlich berechnet.



Grünkohlteller nach Wahl:

Grünkohl & Bratkartoffeln oder karamalisierte Kartoffelkugeln **€ 6,70 pro Person**

Wählen Sie dazu aus folgenden Beilagen nach Herzenslust aus...

Eine kleine Kochwurst **€ 2,40** | Eine Scheibe Kasselernackern **€ 3,70** | Portion Schweinebacke **€ 3,20**

die vegetarische Alternative:

Grünkohlfrikadellen

mit Schmorgemüse in Bier-Senfrahm & Kartoffeldrillinge

€14,00 | Allergene: a, b, c, d, f*



Tasse hausgemachte Tomatensuppe

mit Croutons **€ 4,50**

Terrine Tomatensuppe

mit Croutons **ca 0,75 l € 8,00** | Allergene: d, e*

(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)

Tasse Spargelkremsuppe

mit hausgemachten Fleischklößchen & Spargelstückchen **€ 4,50**

Terrine Spargelkremsuppe mit Klößchen ca 0,75 l € 8,00 | Allergene: a,b, e, f*

(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)

Herzhafte Gulaschsuppe € 4,90

Terrine Gulaschsuppe ca 0,75 l € 8,90 | Allergene: c*

(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)

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



Großer Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen,
hausgemachte Vinaigrette & Brot
€ 13,00 | Allergene: a,b, d, f*

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,
hausgemachte Vinaigrette & Brot
€ 9,80 | Allergene: a,b, d, f*

Großer Salatteller mit Hirtenkäse aus Kuhmilch-
Tomaten, Zwiebeln, Vinaigrette & Brot € 8,90 | Allergene: a,b, d, f*

Kleiner gemischter Salat und Vinaigrette € 4,40

Portion hausgemachter Gurkensalat* € 3,00

Portion hausgemachter Bohnensalat* € 3,00

Allergene: f*



Gnocchi mit Spinat und Tomatensugo (vegetarisch)

€ 10,80 | Allergene: a, b, e



Hausgemachtes Gemüsecurry mit Kichererbsenbällchen (vegetarisch)

€ 10,80 | Allergene: a, d



Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke

große Portion € 7,30 | kleine Portion € 6,30

Allergene: b, c

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke & gewürfeltem Katenschinken

große Portion € 7,70 | kleine Portion € 6,70

Allergene: b, c

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



Zartes Hirschgulasch

mit Champignons, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren & Apfelmus
große Portion € 15,60 | kleine Portion € 11,70



Dammwildbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten,
Preiselbeeren & Apfelmus
große Portion € 19,40 | kleine Portion € 14,70
Allergene: a,b, c, d



Putensteak

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & Zucchini Gemüse
€ 14,70 | Allergene: a, c, d



Gebratene Forelle

mit Mandelblättchen und zerlassener Butter, Salzkartoffeln & gemischter Salat
€ 17,70 | Allergene: a, d, f



Grönland- Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten mit Lauch-Tomatengemüse in Weißweinsauce, Salzkartoffeln
große Portion € 17,00 | kleine Portion € 12,90
Allergene: c, d



Zanderfilet

in Butter gebraten und serviert auf geschmorten Gurken, Salzkartoffeln und zerlassene Butter
€ 20,00 | Allergene: a, d

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



Zarte Matjesfilets

mit Sahnesoße nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln

große Portion (3 Filets) € 11,70

kleine Portion (2 Filets) € 8,70

Allergene: a, b, c, d, f



„Steak-Teller“

Drei kleine Steaks von Rind, Schwein & Pute,
serviert auf einem bunten Bohnen-Pfannengemüse mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln

€ 18,60 | Allergene: c, d



Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit hausgemachter Remoulade, Bohnensalat & Bratkartoffeln

große Portion € 14,20

kleine Portion € 10,00

Allergene: d, e, f



Rinderfiletsteaks

mit Kräuterbutter, Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

€ 23,20 | Allergene: d



Rumpsteak nach Alter Art

mit Kräuterbutter Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln

€ 19,30 | Allergene: c, d



Pfeffersteak

Rumpsteak mit Pfefferrahmssoße Bratkartoffeln & gemischtem Salat

€ 19,70 | Allergene: a, c, f

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

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rahmsauce Apfelrotkohl & Salzkartoffeln

€ 16,50 | Allergene: a,d, e,f

Als Beilage empfehlen wir Ihnen: Kleiner gemischter Salat & Vinaigrette € 4,40



„Fuhrmannsteak“

Schweineschnitzel natur mit Zwiebeln, Tomaten & Käse überbacken, Bratkartoffeln & Gurkensalat

große Portion € 15,70 | kleine Portion € 11,00

Allergene: c,d,f

Schnitzel „Klassisch“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & gemischter Salat

große Portion € 15,70 | kleine Portion € 11,00

Allergene: c,d,e

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat

große Portion € 15,70 | kleine Portion € 11,00

Allergene: a,c, d

Schweinefilet

auf Pilzragout dazu Bratkartoffeln & Bohnensalat

€ 17,00 | Allergene: a,c, d

Rippchen süß-sauer –warm–

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Bratkartoffeln

große Portion € 13,50 | kleine Portion € 10,00

Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten

Rippchen süß-sauer –kalt–

mit Bratkartoffeln

große Portion € 10,30 | kleine Portion € 7,30

Als Beilage empfehlen wir Ihnen: Kleiner gemischter Salat & Vinaigrette € 4,40

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

„Stracciatellabecher“

zwei Kugeln Stracciatella & eine Kugel Vanille mit Kirschkompott & Sahne € 5,70

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Bananensplit“

Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereiskrem

auf einer halbierten Banane mit Sahne & Schokoladensoße € 5,80

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Karamell & Nuß“

je eine Kugel Nuß-, Karamell- & Vanilleeis mit Sahne, Karamellsoße & Krokant € 5,40

Allergene: d, g Spuren von b,(Deko: a,b,d,g,h)

„Schwarzwaldbecher“

zwei Kugeln Schokoladen- & eine Kugel Vanilleeis

mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne & Schokostreußeln € 6,40

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Baileys-Traum“

je eine Kugel Vanille- & Schokoladeneiskrem mit Sahne & Baileys-Irish-Cream-Likör € 5,40

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

„Eiskuß“

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör € 5,20

Allergene: b, d, Spuren von g (Deko: a,b,d,g,h)

„Der Bestseller“

drei Kugeln Eiskrem mit Sahne

wenn nicht anders gewünscht: Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereiskrem € 4,70

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

Mini-Eisbecher –nicht nur für Kinder-

2 Kugeln Eiskrem nach Wahl € 3,20

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

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



„Eis & Heiß“

drei Kugeln Vanilleeiskrem mit Sahne & heißer Kirschoße € 5,70

oder **heißer Himbeersoße € 5,90**

Allergene: d, Spuren von b,g (Deko: a,b,d,g,h)

Hausgemachte Eistorte

mit Baiser- & Schokostückchen € 4,00

Allergene: b, d (Deko: a,b,d,g,h)

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 4,60

Allergene: d, Spuren von b, g (Deko: a,b,d,g,h)

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleis & Sahne € 4,70

Allergene: d, Spuren von b, g (Deko: a,b,d,g,h)

„Baiser“ mit Kirschen, Vanilleeiskrem & Sahne € 4,90

Laktosefreie Eiskrem Vanille € 1,70/ Kugel

Allergene: b, d, Spuren von g (Deko: a,b,d,g,h)



Hausgemachter warmer Apfelkuchen

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 4,00

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Sahne € 2,50

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

ohne Sahne € 2,30

Allergene: a,d, Spuren von g

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

„Schuhsohle“

mit Sahne & Kirschsoße gefüllt € 3,50 | kleine Portion € 2,00

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schuhsohle & Kirschen & Vanille“

eine „Schuhsohle“ mit Kirschsoße, Sahne & Vanilleeis gefüllt € 3,50

Allergene: a,d, Spuren von b,g



„Schwarzer Peter“

zwei Scheiben = 1 Portion = € 3,00

kleine Portion = 1 Scheibe € 2,00

Allergene: a,d

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

*Runde Kuchen NUR außer Haus
bitte 24 Std vorher bestellen:*

Apfel- & Pflaumenkuchen

Rhababer-Streuselkuchen

Kirsch-Streuselkuchen

Schmand-Mandarinenkuchen

Quark-Mandarinenkuchen

Quark-Blaubeerkuchen

Quark-Streuselkuchen

in einer Einwegbackform aus nachwachsenden Rohstoffen
ca. 24 cm Durchmesser – *entspricht etwa 5 bis 6 Portionen Kuchen* – €
9,00 *

ca 17 cm Durchmesser – *etwa 3,5 Portionen* € 6,00 *

** außer-Haus-Preis*