

Speisekarte

für Verzehr im Haus & Außer-Haus

Gültig ab September 2022 – Änderungen vorbehalten ...

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.



Tasse hausgemachte Tomatensuppe

mit Croutons € 5,00

Terrine Tomatensuppe

mit Croutons **ca. 0,75 l € 9,00** | Allergene: d,e*
(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)

Tasse Spargelkremsuppe

mit hausgemachten Fleischklößchen & Spargelstückchen € 5,00

Terrine Spargelkremsuppe mit Klößchen ca. 0,75 l € 9,00 | Allergene: a,b,d,e, f*

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

Hausgemachte Kürbissuppe

mit Croutons € 5,20 | Allergene: a,d*

Terrine Kürbissuppe

mit Croutons **ca. 0,75 l € 9,40** | Allergene: a,d*
(für 1 Person zum Sattessen oder für 2 bis 3 Personen als Vorsuppe zum Teilen)



Großer Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen,

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 14,00 | Allergene: a,b,d f*

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 11,00 | Allergene: a,b,d,f*

Großer Salatteller mit Hirtenkäse - aus Kuhmilch-

Tomaten, Zwiebeln, Vinaigrette & Brot € 11,00 | Allergene: a,b,d,f*

Kleiner gemischter Salat und Vinaigrette € 5,00

Portion hausgemachter Gurkensalat* € 3,50

Portion hausgemachter Bohnensalat* € 3,50

Allergene: f*

Gnocchi mit Spinat und Tomatensugo (vegetarisch)

€ 12,00 | Allergene: a, b, e

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



Hausgemachtes Gemüsecurry mit Kichererbsenbällchen (vegetarisch)

€ 12,00 | Allergene: a,b,e



Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke

große Portion € 7,30 | kleine Portion € 7,00

Allergene: b,c

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke & gewürfeltem Katenschinken

große Portion € 8,50 | kleine Portion € 7,50

Allergene: b,c



Zartes Hirschgulasch

mit Champignons, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren & Apfelmus

große Portion € 17,00 | kleine Portion € 13,00



Damwildbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,

Kartoffelkroketten, Preiselbeeren & Apfelmus

große Portion € 21,00 | kleine Portion € 16,00 | Allergene: a,b,c,d



Putensteak

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & ZucchiniGemüse

€ 16,50 | Allergene: a,c,d



Gebratene Forelle

mit Mandelblättchen und zerlassener Butter, Salzkartoffeln & gemischter Salat

€ 20,00 | Allergene: a,d,f

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

Grönland- Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten mit Lauch-Tomatengemüse in Weißweinsauce, Salzkartoffeln
große Portion € 19,80 | kleine Portion € 14,50 | Allergene: c,d



Zanderfilet

in Butter gebraten und serviert auf geschmorten Gurken, Salzkartoffeln und zerlassene Butter
€ 22,50 | Allergene: a,d



Zarte Matjesfilets

mit Sahnesauce nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln
große Portion (3 Filets) € 14,00
kleine Portion (2 Filets) € 10,50
Allergene: a,b,c,d,f



Unsere aktuelle Empfehlung:

„Bohnen, Birnen & Speck“

dazu servieren wir Salzkartoffeln
große Portion € 15,00
kleine Portion € 11,00
Allergene: a

„Steak-Teller“

Drei kleine Steaks von Rind, Schwein & Pute,
serviert auf einem bunten Bohnen-Pfannengemüse mit Kräuterbutter & Bratkartoffeln
€ 20,00 | Allergene: c,d

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit hausgemachter Remoulade, Bohnensalat & Bratkartoffeln
große Portion € 16,00
kleine Portion € 11,00
Allergene: d,e,f

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



Rinderfiletsteaks

mit Kräuterbutter, Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

€ 26,00 | Allergene: d



Rumpsteak nach Alter Art

mit Kräuterbutter Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln

€ 21,00 | Allergene: c,d

Pfeffersteak

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce Bratkartoffeln & gemischtem Salat

€ 22,00 | Allergene: a,c,f

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rahmsauce Apfelrotkohl & Salzkartoffeln

€ 18,00 | Allergene: a,d,e,f

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Kleiner gemischter Salat & Vinaigrette € 5,00



„Fuhrmannsteak“

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

große Portion € 17,60 | kleine Portion € 12,40 | Allergene: c,d,f

Schnitzel „Klassisch“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & gemischter Salat

große Portion € 17,60 | kleine Portion € 12,40 | Allergene: c,d,e

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat

große Portion € 17,60 | kleine Portion € 12,40 | Allergene: a,c, d

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

Schweinefilet

auf Pilzragout dazu Bratkartoffeln & Bohnensalat

€ 19,60 | Allergene: a,c,d

Rippchen süß-sauer –warm–

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Bratkartoffeln

große Portion € 15,60 | kleine Portion € 11,40

Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten

Rippchen in Sauer –kalt– mit Bratkartoffeln

große Portion € 11,60 | kleine Portion € 8,60

Schweinenacken in Sauer

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

große Portion € 12,60 | kleine Portion € 9,60 | Allergene: b,c,d,f

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



Familien-Kombinationen
Nur außer Haus, ab 4 Personen
(bitte mindestens 24 Std vorher bestellen):

„Panierte Schweineschnitzel & Schweinefilet“

Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Pommes (oder Kroketten) und hausgemachter Bohnen- und Gurkensalat für 4 Personen **€ 54,00**
jede weitere Portion zzgl. **€ 10,00**



„Hirschgulasch & Damwildbraten“

mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl & Rosenkohl, Kroketten & Salzkartoffeln für 4 Personen **€ 66,00**
jede weitere Portion zzgl. **€ 12,00**



„Gemischte Bratenplatte“

Rinder- und Schweinenackenbraten mit Rahmsauce, Apfelrotkohl, Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln & Kroketten für 4 Personen **€ 60,00**
jede weitere Portion zzgl. **€ 11,00**



„Rippchen in Sauer & Roastbeef Rosa“

(kalt) mit hausgemachter Remoulade, Bohnensalat & Gurkensalat, Bratkartoffeln für 4 Personen **€ 49,00**
jede weitere Portion zzgl. **€ 9,50**

**Auch die Speisen unserer „Standard-Speisekarte“
und unser wechselndes Tagesgericht können Sie zum Abholen bestellen.**

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

Nur-für-Kinder-Speisekarte

„Dino“

paniertes Schweineschnitzel mit Kaisergemüse und Pommes

12,00 | Allergene: a,b,c,f

„Harry Potter“

knusprig paniertes Hähnchenfleisch mit Brokkoli und Pommes

10,50 | Allergene: a,b

„Käpt´n Blaubär“

leckere Fischstäbchen mit Pommes **8,50** | Allergene: a,c,d

„Micky Maus“

Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Apfelmus
oder Marmelade oder Zimt & Zucker oder Nutella

6,50 | Allergene: a,b

„Bart Simpson“

Pommes mit Ketschup und Majonaise

4,00 | Allergene: b,e,f

„Kleiner gemischter Salat“

und Vinaigrette **5,00** | Allergene: f

„Kinder-Eisbecher“

Zwei Kugeln Eis nach Wahl **4,00**

Getränke nach Wahl

(Limo, Saft, Nektar oder Schorle) **1,60**

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



Süßes

„Stracciatellabecher“

zwei Kugeln Stracciatella & eine Kugel Vanille mit Kirschkompott & Sahne € 6,30

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

„Bananensplit“

Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereiskrem

auf einer halbierten Banane mit Sahne & Schokoladensoße € 6,50

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

„Karamell & Nuß“

je eine Kugel Nuß-, Karamell- & Vanilleeis mit Sahne, Karamellsoße & Krokant € 6,00

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

„Schwarzwaldbecher“

zwei Kugeln Schokoladen- & eine Kugel Vanilleeis

mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne & Schokostreubeñn € 7,20

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 € 6,00

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

„Eiskuß“

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör € 5,80

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 € 5,30

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

Mini-Eisbecher – nicht nur für Kinder -

2 Kugeln Eiskrem nach Wahl € 4,20

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 € 6,40

oder **heißer Himbeersoße € 6,60**

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

Hausgemachte Eistorte

mit Baiser- & Schokostückchen € 4,50

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

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 5,20

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

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleis & Sahne € 5,30

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

„Baiser“ mit Kirschen, Vanilleeiskrem & Sahne € 5,50

Laktosefreie Eiskrem Vanille € 2,40/ Kugel

Allergene: h, Spuren von b,g



Hausgemachter warmer Apfelkuchen

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 4,60

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Sahne € 3,00

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

OHNE Sahne € 2,70

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 € 4,00 | kleine Portion € 2,30

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schuhsohle & Kirschen & Vanille“

eine „Schuhsohle“ mit Kirschsoße, Sahne & Vanilleeis gefüllt € 4,00

Allergene: a,d, Spuren von b,g



„Schwarzer Peter“

zwei Scheiben = 1 Portion = € 3,50

kleine Portion = 1 Scheibe € 2,50

Allergene: a,

Fast immer haben wir den „Schwarzen Peter“ in der dunklen, alkoholfreien Variante.

Ein Ganzer ca. 1100g € 14,00 / ein Halber € 9,00 (außer-Haus-Preis).

Weitere Variation auf Vorbestellung möglich.

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

