

Speisekarte

für Verzehr im Haus & Außer-Haus

Gültig ab April 2025 – 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 Spargelkremsuppe

mit hausgemachten Fleischklößchen & Spargelstückchen

€ 6,30 | Allergene: a,b,d, f

Terrine Spargelsuppe

mit hausgemachten Fleischklößchen & Spargelstückchen

ca. 0,75 l € 14,50 | Allergene: a,b,d, f

Eine Terrine Suppe entspricht ca 0,75 l und sättigt eine Person oder kann von 2 bis 3 Personen als Vorsuppe geteilt werden.



Großer Salatteller mit Putenbruststreifen

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 14,20 | Allergene: a,b,d f

Großer Salatteller / Kichererbsenbratling

hausgemachte Vinaigrette & Brot

€ 14,20 | Allergene: a,f

Gemischte Blattsalate

Vinaigrette

€ 6,00 | Allergene: f

hausgemachter Bohnensalat

Vinaigrette

€ 4,20 | Allergene: c

Hausgemachtes Gemüsecurry mit Kichererbsenbratling (vegan)

€ 15,50

Vegane Linsen-Bolognese

Schupfnudeln / Salatbeilage

€ 15,20 | Allergene: a,e

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



Vegetarisches Bauernfrühstück mit Ei / Kartoffeln / Gewürzgurke
für den großen Hunger (4 Eier) € 10,50 | kleiner Hunger (3 Eier) € 8,90
Allergene: b,c

Bauernfrühstück

mit Ei / Kartoffeln / Gewürzgurke / Holsteiner Katenrauschsinken
für den großen Hunger (4 Eier) € 11,50 | kleiner Hunger (3 Eier) € 9,50
Allergene: b,c



Gebratene Forelle

mit Mandelblättchen und zerlassener Butter, Salzkartoffeln & gemischter Salat
€ 25,00 | Allergene: a,d,f

Gebratenes Kabeljaufilet

auf Gemüse mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln
große Portion € 24,00 | kleine Portion € 17,00 | Allergene: a,d

Zarte Matjesfilets

mit Sahnesoße nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln
große Portion (3 Filets) € 17,60
kleine Portion (2 Filets) € 13,40
Allergene: a,b,c,d,f

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

Putensteak

mit Saisongemüse in Rahm & Bratkartoffeln

€ 20,50 | Allergene: a,c,d

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit hausgemachter Remoulade, Bohnensalat & Bratkartoffeln

große Portion € 21,80

kleine Portion € 15,20

Allergene: d,e,f

Rumpsteak ca. 220 g Rohgewicht

mit Bratkartoffeln & Kräuterbutter € 25,00

dazu Zwiebeln & Champignons + € 4,30

zusätzlich mehr Kräuterbutter + € 1,00

Allergene: c,d

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rahmsauce Apfelrotkohl & Salzkartoffeln

€ 22,50 | Allergene: a,d,e,f

um den großen Hunger zu stillen servieren wir Ihnen gern zwei Rouladen pro Person € 29,00

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes Frites / Bohnensalat

große Portion € 22,20 | kleine Portion € 16,00

Allergene: c,d,d

zusätzlich Champignonrahmsauce + € 1,70



Möchten Sie lieber Salat statt Kartoffel als Beilage?
Gern servieren wir Ihnen statt Kartoffeln einen Salatteller (+4,00)

oder als zusätzliche Beilage:

gemischte Blattsalate / Vinaigrette € 6,00 | Allergene: f
hausgemachter Bohnensalat € 4,20 | Allergene: c

Rippchen süß-sauer (warm)

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Bratkartoffeln
große Portion € 19,50 | kleine Portion € 13,60
Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten

Rippchen in Sauer (kalt)

mit Bratkartoffeln
große Portion € 15,50 | kleine Portion € 10,50

Zartes Hirschgulasch

mit Champignons, Apfelrotkohl & Kartoffelkroketten
große Portion € 22,50 mit Preiselbeeren / Apfelmus
kleine Portion € 16,50 mit Preiselbeer-Pfirsich | Allergene: a,b,c,d

Damwildbraten

mit Champignons in Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten
große Portion € 27,00 mit Preiselbeeren / Apfelmus
kleine Portion € 19,70 mit Preiselbeer-Pfirsich | Allergene: a,b,c,d

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

Nur-für-Kinder-Speisekarte

„Harry Potter“

knusprig paniertes Hähnchenfleisch mit Pommes und Brokkoli

€ 12,30 | Allergene: a,b

„Micky Maus“

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

7,70 | Allergene: a,b

„Bart Simpson“

Pommes mit Ketschup und Mayonaise

4,80 | Allergene: b,e,f

„Kinder-Eisbecher“

Zwei Kugeln Eis nach Wahl 5,00

Kinder-Getränk nach Wahl

(Limo, Saft, Nektar oder Schorle) 0,1 l 1,80

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



Süßes

„Baileys-Traum“

je eine Kugel Vanille- & Schokoladeneiskrem mit Sahne & Baileys-Irish-Cream-Likör € 8,50

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

„Eiskuß“

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne & Eierlikör € 8,00

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 € 7,50

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

Mini-Eisbecher – nicht nur für Kinder -

2 Kugeln Eiskrem nach Wahl € 5,00

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

„Eis & Heiß“

drei Kugeln Vanilleeiskrem mit Sahne & heißer Kirschoße € 8,50

oder **heißer Himbeersoße € 9,00**

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

Hausgemachte Eistorte

mit Baiser- & Schokostückchen € 5,80

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

Hausgemachte Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 7,00

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*

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleis & Sahne € 7,00

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

Laktosefreie / Vegane Eiskrem Vanille € 3,50/ Kugel

Allergene: h, Spuren von b,g



Hausgemachter warmer Apfelkuchen

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 6,30

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

mit Sahne € 3,70

Allergene: a,b,d, Spuren von g

Hausgemachter Apfelkuchen

OHNE Sahne € 3,20

Allergene: a,d Spuren von g

Mittwochs bis Sonntags bieten wir in der Regel auch noch weitere hausgemachte Kuchen an.
Fragen Sie bitte die Servicemitarbeiterin nach der aktuellen Auswahl.

Wir haben auch immer eine Auswahl veganen Kuchen.

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

Hausgemachter Schokoladenbrownie

Kirschkompott/Vanille/Walnusskrokant/Sahne € 8,50

Allergene: a,b,d

„Schuhsohle“

mit Sahne & Kirschsoße € 4,30

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schuhsohle & Kirschen & Eis“

eine „Schuhsohle“ mit Kirschsoße, Sahne & Vanilleeis gefüllt € 5,50

Allergene: a,d, Spuren von b,g

„Schwarzer Peter“

zwei Scheiben = 1 Portion = € 4,90

kleine Portion = 1 Scheibe € 3,30

Allergene: a,

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

Ein Ganzer ca. 1100g € 17,50 / ein Halber € 12,00 (außer-Haus-Preis).

Weitere Variation auf Vorbestellung möglich.

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