

Für die Feiertage 25.-26.Dezember 2024 gibt es die „Weihnachten-zu -Hause-Karte“

1. Feiertag 25.12.23 (12.30-14.30 Uhr) & 2. Feiertag 26.12.23 (12.30-14.00 Uhr)

Bitte bestellen Sie Ihr Wunschessen spätestens bis zum 20. Dezember verbindlich vor. Wir freuen uns wenn Sie Behälter (Töpfe / Schüsseln/ Fleischplatten) für den Transport vorher zu uns bringen und auch vorab Ihre Bestellung bezahlen.

Wir möchten einen möglichst reibungslosen Ablauf gewährleisten und bitten daher sich möglichst an die vorab vereinbarten Abholzeiten zu halten.



Suppen:

Steinpilzcremsuppe

mit Croutons 0,75 l

€ 10,00



Pastinakencremsuppe

mit Birnen und Walnüssen 0,75 l

€ 10,00



Familien-Kombinationen

Hirschgulasch & Damwildbraten

mit Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl & Rahmwirsing, Kroketten & Salzkartoffeln, Apfelmus

Alergene a, d, e

für 3 Personen € 85,00 jede weitere Portion zzgl. € 20,00



Gefüllte Ente

mit Äpfeln & Rosinen gefüllt (nicht zerlegt oder tranchiert)
dazu Orangensoße und Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten

Alergene a, d, e

für ca 2-3 Personen € 75,00



Keulen von Gans & Ente

zwei geschmorte Gänsekeulen mit Orangensoße & zwei Entenkeulen
süß-sauer mit Preiselbeersoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten

Alergene a, d, e

für 2-3 Personen € 85,00

als größere Version mit 3 + 3 Keulen für 3-4 Personen € 110,00



Gans

nach Großmutter's Art (nicht zerlegt / tranchiert) mit Äpfeln und Rosinen
gefüllt, Orangensoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten

Alergene a, d, e

für ca 4 Personen € 120,00



alternativ bieten wir auch an

Paniertes Putenschnitzel

mit Bratkartoffeln und Bohnensalat Allergene a, d, e
pro Portion € 20,00



Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Apfelmus Allergene a, d, e
pro Portion € 25,00



2 Rinderrouladen

mit Rahmsoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln Allergene a, d, e, f
pro Portion € 30,00



Damwildbraten

**mit Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Pfirsich,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Apfelmus** Allergene a, d, e
pro Portion € 30,00



Geschmorte Gänsekeule

mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Allergene a, d, e
pro Portion € 30,00



zusätzliche Beilagen

**Apfelrotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl, Salzkartoffeln,
Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes, Bohnensalat** (das Austauschen der Beilagen ist auf
Anfrage möglich)
pro Portion € 4,00



für Vegetarier

**Hausgemachtes Rosenkohlcurry
mit Kichererbsenbällchen**
pro Portion € 15,00



Kartoffelgulasch
pro Portion € 15,00



Desserts

Schokoladenmousse
Portion ca. 0,75 l Allergene b, d
pro Portion € 15,00



Bratapfelkompott
mit Mascarponecreme & Lebkuchencrumble ca. 0,75 l Allergene a, b, c, d
pro Portion € 15,00



Wie Sie bestellen können

1. spätestens bis zum 20. Dezember verbindlich bestellen
2. passende Behälter (Töpfe / Schüsseln/ Fleischplatten) bis 21. Dez zu uns bringen und vorab die Bestellung bezahlen (bar oder per EC-Karte)
3. am vereinbarten Tag zur vereinbarten Zeit das leckere Essen abholen.
4. Entspannt zu Hause Essen

Allergene

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





Lieber Gast,

vielen Dank für Ihre Bestellung. Wir freuen uns sehr einen Anteil an Ihrem Weihnachtsfest zu leisten.

Wenn wir trotz großer Bemühungen einmal nicht Ihren Geschmack getroffen haben oder womöglich etwas vergessen haben, kontaktieren Sie uns möglichst zeitnah. Unter Umständen können wir Nachbessern oder zumindest feststellen wo der Fehler entstanden ist und für das nächste Mal Diesen ausschließen.

Wenn Sie mit unserer Leistung zufrieden waren oder wir Sie sogar begeistern konnten, dürfen Sie uns das auch mitteilen, noch besser ist es, wenn Sie es Ihren Nachbarn, Freunden und Verwandten erzählen.

Wir haben ein Anliegen: Wir möchten soweit möglich auf unnötige Einweg-Verpackungen verzichten.

Die Feiertage fangen bei uns traditionell schon am 23. Dezember mit dem „letzten Tagesgericht“ vor Weihnachten, der überaus beliebten Entenkeule süß-sauer an. Auch in diesem Jahr pflegen wir diese liebgewonnene Gewohnheit im Haus und auch als „Entenkeule to-go“ in Verbindung mit einer kleinen Spendenaktion zu Gunsten der Deutschen Krebshilfe. Für jede am 23. Dezember verkaufte Entenkeule spenden wir. Außerdem stellen wir ein Spenden-Sparschwein auf. Bitte helfen Sie mit, dass wir möglichst viele Keulen mit der einmalig leckeren süß-sauren Preiselbeersöße einpacken dürfen und eine beeindruckende Spendensumme zusammenkommt.

Um unnötige Warteschlangen zu vermeiden, bitten wir Sie sich unbedingt an die vereinbarten Abholzeiten zu halten. Wir bemühen uns so zu arbeiten, dass wir uns auch daran halten können.

Wir bitten Sie, speziell bezüglich Ihrer Bestellungen für den 23.-26. Dezember spätestens am 20. Dezember geeignetes Geschirr für den Transport zu bringen.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest, einen geruhsamen Jahreswechsel, Glück und vor Allem Gesundheit für Sie und Ihre Lieben!

Ihr Team vom Arp's Gasthof

Arp's Gasthof • Möhlenweg 2 • 24232 Flügge Dorf

Tel. 04348 353 • www.arps-gasthof.de • arps.gasthof@gmx.de

Di 11–14 Uhr • Mi-Do 11–17 Uhr • Fr-Sa 11–20 Uhr • So 11–17 Uhr • Mo: geschlossen

Hausgemachte Kuchen und Torten