

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

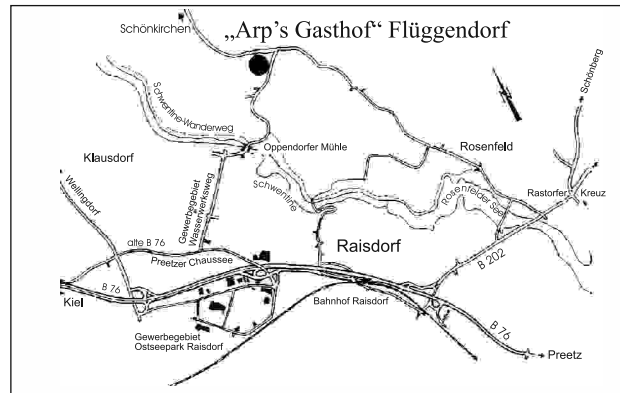
Koch/Köchin
Küchenhilfe
Spüler
Putzkraft

(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

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

16.⁰⁰

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

10.⁰⁰

ARP'S GASTHOF

RESTAURANT UND PENSION

24232 Flüggendorf · Telefon: 0 43 48 / 353

e-mail: arps.gasthof@gmx.de · www.arpsgasthof.de



Tagesgerichte

April 2025

Ab 5 Personen bieten wir
an (nahezu) jedem beliebigen Tag
zwischen September und Mai

„Mehlbeutel satt“
an.

Mindestens ein Tag vorher bestellen.

Große Portion Mehlbeutel mit Backobst und Kirschen,
Kasselernackern, Schweinebacke und Kochwurst,
Salzkartoffeln und Speckstippe, 20,00 pro Person
Verbindliche Vorbestellung mind. 24 Std. im Voraus.

Nehmen weniger Gäste als angemeldet
am Mehlbeutelessen teil,
werden anteilig Stornokosten berechnet.

BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN:
telefonisch täglich ab ca. 10.00 Uhr 0 43 48 / 353,
per **WhatsApp** an 01 74 / 15 26 835
(bitte KEINE Anrufe an die WA-Nummer)
oder per **Mail** an arps.gasthof@gmx.de
oder **persönlich** (während der Öffnungszeiten)

22. September 2025 bis 7. Oktober 2025

Betriebsferien.

Sonntag, 29. Juni 2025: Mitarbeitersonntag

Wechselndes Tagesgericht

(nur solange der Vorrat reicht)
außer Haus und im Haus.

- Dienstag, 1. April 2025** (11.00 bis 14.00 Uhr):
Rahmspinat mit Spiegeleier, Salzkartoffeln,
Tagesgericht, kleine Portion 8,80 / große Portion 13,50
- Mittwoch, 2. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße, Parmesan,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 13,30
- Donnerstag, 3. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Buttermilchsuppe 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, 4. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr):
Gebratenes Fischfilet mit Kräutersoße, Brokkoli,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Samstag, 5. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 6. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hähnchenschnitzel in Nußpanade mit Rahmgemüse,
Herzoginkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 11,50 / große Portion 17,50
- Dienstag, 8. April 2025** (11.00 bis 14.00 Uhr):
Bratwurst mit gestowten Bohnen, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 13,00
- Mittwoch, 9. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Schweinebraten mit Rahmsauce,
Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Donnerstag, 10. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Tasse Spargelsuppe mit Fleischklößchen,
anschließend Kartoffelpfannkuchen zum Sattessen
und Apfelmus, pro Person 9,00
- Freitag, 11. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr):
Bandnudeln mit Tomatenpesto, Fetakäse, Ruccolasalat,
Tagesdessert, kleine Portion 9,00 / große Portion 13,80
- Samstag, 12. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr):
Gebratenes Lachsfilet mit Kartoffel-Erbsenpüree,
Wasabi, Feldsalat, Tagesdessert,
kleine Portion 15,00 / große Portion 22,50
- Sonntag, 13. April 2025** (11.30 bis 14.00 Uhr):
Schlemmerbüffet
- AUSGEBUCHT** (nach dem Büffet geschlossen)
- Dienstag, 15. April 2025** (11.00 bis 14.00 Uhr):
Hausgemachter Eintopf mit Wurst-Fleischeinlage,
Tagesdessert, pro Portion 7,20

- Mittwoch, 16. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Panierte Schusterkarbonade mit gestowten Steckrüben,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Donnerstag, 17. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Rindergulasch mit Rotkohl, Spätzle,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Öffentlicher Brunch (10.00 bis 13.00 Uhr)
anschließend geschlossen:**
- Karfreitag, 18. April 2025 (freie Plätze),
Samstag, 19. April 2025 (freie Plätze),
Ostersonntag, 20. April 2025 (AUSGEBUCHT),
Ostermontag, 21. April 2025 (wenige freie Plätze)
Di., 22. April: geschlossen**

- Mittwoch, 23. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Spargelragout mit Butterkartoffeln,
gewürfelter Katenschinken, Tagesdessert,
kleine Portion 10,00 / große Portion 15,50
- Donnerstag, 24. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Spare Ribs mit BBQ-Soße, Krautsalat, Kartoffelspalten,
Tagesdessert, kleine Portion 10,00 / große Portion 15,50
- Freitag, 25. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr):
Fischfilet mit Nusskruste, Kräuterdip, Butterkartoffeln,
Gemischter Salat, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Samstag, 26. April 2025** (11.00 bis 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 27. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hüftsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 15,50 / große Portion 22,50
- Dienstag, 29. April 2025** (11.00 bis 14.00 Uhr):
Nackten in Sauer mit hausgemachter Remouladensoße,
Bratkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00
- Mittwoch, 30. April 2025** (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hacksteak mit Feta und Tomatengemüse, Röstkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 15,00

Sonntags-Schlemmerbüffet

- Maifeiertag, Donnerstag, 1. Mai 2025,
Pfingstsonntag, 8. Juni 2025, 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 28.00 Euro**

Nach dem Büffet schließt das Restaurant!



- Karfreitag, 18. April 2025,** (10.00 bis 13.00 Uhr)
Samstag, 19. April 2025, (10.00 bis 13.00 Uhr)
Ostersonntag, 20. April 2025, AUSGEBUCHT
Ostermontag, 21. April 2025, (10.00 bis 13.00 Uhr)
inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Tafelwasser,
div. Säfte / Nektare und 1 Glas Sekt: 40,- €,
- Pfingstmontag, 9. Juni 2025,** (10.00 bis 13.00 Uhr)
inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Tafelwasser,
div. Säfte / Nektare und 1 Glas Sekt: 39,- €,
- Wegen der großen Nachfrage
ist eine rechtzeitige Platzreservierung nötig.**

- Muttertag, Frühstücksbüffet**
Sonntag, 11. Mai 2025 von 9.00 bis 12.00 Uhr
inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Tafelwasser,
div. Säfte / Nektare und 1 Glas Sekt: 27,- €
12.00 bis 15.00 Uhr mittags bieten wir eine spezielle
verkleinerte Speisekarte an
15.00 bis 17.00 Uhr **Kuchen- und Tortenbüffet**
(alles hausgemacht) inkl. Kaffee und Tee € 14,90
- Himmelfahrt, Donnerstag, 29. Mai 2025:**
12.00 bis 14.30 Uhr **Grillbüffet € 32,00 inkl. Dessert**
- Gänse- Enten- und Wildbüffet**
am 7. Nov. 2025 und 8. Nov. 2025 18.00 Uhr
24. Dezember 2025 von 9.00 bis 12.00 Uhr
Frühstücksbüffet

**Sehr geehrte Gäste,
wir haben uns der Mitarbeitersituation angepasst
und unsere Küchenzeiten verändert.**

- Aktuell gelten folgende Zeiten:**
Dienstag: Küche von 11 bis 14.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Küche von 11 bis 17.00 Uhr
Freitag & Samstag: Küche von 11 bis 20.00 Uhr
Sonntag: Küche von 11 bis 17.00 Uhr
montags: geschlossen

Bitte beachten Sie, dass es sich dabei um die „Küchenzeiten“
handelt. Das Restaurant schließt weiterhin erst dann,
wenn die letzten Gäste gegangen sind
(i. d. R. ist das oft ca. 1 Std. nach Küchenschluß.
Wir werden also auch weiterhin keine Gesellschaft direkt nach
dem Essen „hinauskomplimentieren“.
Für Gesellschaften ab 35 Personen öffnen wir auch außerhalb
der o.g. Zeiten (also auch montags, bzw mi/do/so abends).
An Tagen, an denen wir aufgrund von Veranstaltungen länger
geöffnet haben ist die Küche i.d.R.
auch für alle anderen Gäste länger da.