

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 0174 / 1526835

mit dem Text »Info-Gruppe«.

Ich füge Sie dann einer Gruppe zu, in der ich alle aktuellen Informationen bzgl. Speisekarte, Sonderaktionen, Veranstaltungen etc. teile.

Wir suchen zu sofort

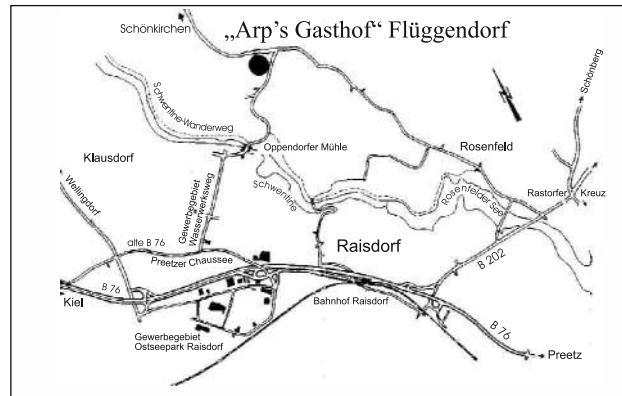
Koch/Köchin Küchenhilfe Spüler Putzkraft (m/w/d)

in VZ, TZ, oder geringf. Basis.
Bereitschaft zur Wochenendarbeit
wird gewünscht.

Arp's Gasthof · Möhlenweg 2
24232 Flüggendorf
arps.gasthof@gmx.de · Tel.: 04348 / 353

Vom 27. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026
und vom 8. März bis 13. März 2026
haben wir Betriebsferien.

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 Guest 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

bekommen können Sie
auch einen ½ »Schwarzen Peter«

17⁵⁰
12⁰⁰

Druckerei Hergeröder · Schönberg



RESTAURANT UND PENSION

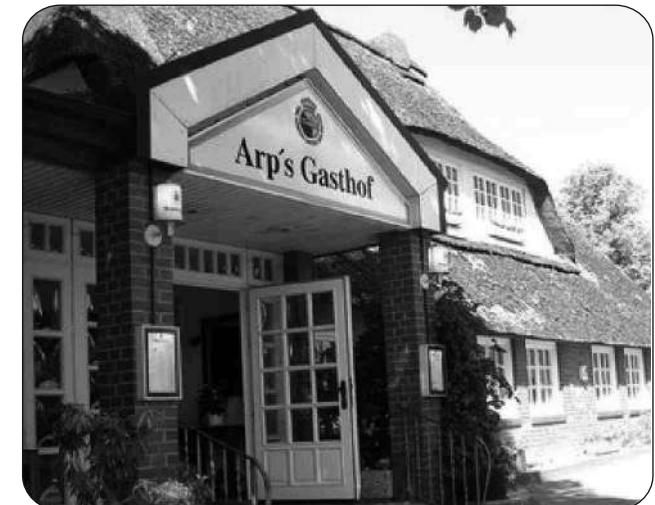
24232 Flüggendorf · Telefon: 04348 / 353

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



Tagesgerichte

Januar 2026



BESTELLUNGEN & RESERVIERUNGEN: über unsere Homepage arps-gasthof.de

(für Gruppen bis 10 Personen können Sie ganz einfach
über unsere Homepage zu jeder Zeit Plätze reservieren)
Gruppen ab 11 Personen senden bitte eine Textnachricht
an 0174-1526835 oder eine Mail an arps.gasthof@gmx.de
oder rufen während der Restaurantöffnungszeiten 04348-353
an oder kommen während der Restaurantöffnungszeiten
persönlich vorbei.

Wir bieten bis März täglich Grünkohl
auf unserer Speisekarte an.

Wechselndes Tagesgericht

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

Mittwoch, 7. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Panierter Schusterkarbonade mit gestoßenen Steckrüben,
Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 13,60

Donnerstag, 8. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Leber mit Zwiebeln, Kartoffelpüree,
Apfeling, Apfelmus, Tagesdessert,
kleine Portion 10,00 / große Portion 14,20

Freitag, 9. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):
Hausgemachte Fischfrikadelle mit Remouladensoße,
Bratkartoffeln, Tomatensalat, Tagesdessert,
kleine Portion 9,80 / große Portion 13,60

Samstag, 10. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr)
und **Sonntag, 11. Januar 2026** (13.30 bis 17.00 Uhr):
Entrecôte mit Kräuterbutter, Zwiebelgemüse,
Bratkartoffeln, Tagesdessert, pro Person 25,00

Sonntag, 11. Januar 2026: (10.00 bis 13.00 Uhr)
Brunch € 39,00

Dienstag, 13. Januar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Gulaschsuppe vom Rind (zum Sattessen)
mit Baguettebrot, Tagesdessert, Portion pro Person 9,50

Mittwoch, 14. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Gyros vom Hähnchen mit Tzatziki, Krautsalat, Pommes,
Tagesdessert, kleine Portion 9,80 / große Portion 13,60
Donnerstag, 15. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Buttermilchsuppe mit Grießklößchen zum Sattessen*
(nur im Haus) im Restaurant: Suppe mit Grießklößchen
satt, ohne Bratkartoffeln 8,90 / mit Bratkartoffeln 10,90 /
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, 16. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):
Labskaus mit Rollmops, Spiegelei, Roter Beete,
Tagesdessert, kleine Portion 11,80 / große Portion 16,50

Samstag, 17. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr)
u. Sonntag, 18. Januar 2026 (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Schweineschnitzel mit Paprikasoße,
Pommes, Salatbeilage, Tagesdessert,
kleine Portion 12,80 / große Portion 17,90

Dienstag, 20. Januar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Leberkäse mit Lauchgemüse in Rahm, Kartoffelpüree,
Tagesdessert, kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Mittwoch, 21. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Hackbraten mit Rahmsoße,

Erbse & Möhren, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,70 / große Portion 13,50

Donnerstag, 22. Jan. 2026 (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Mehlbeutel mit Beilagen nach Wahl
(kleine und große Portion)

Freitag, 23. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):
Fischfilet in Eihülle mit Kräutersoße,
Brokkoli, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 11,80 / große Portion 16,50

Samstag, 24. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr)
u. Sonntag, 25. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):
Gefüllte dicke Rippe mit Apfel & Rosinen,
Rahmsoße, Wirsingkohl, Salzkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 12,80 / große Portion 17,90

Dienstag, 27. Januar 2026 (11.00 bis 14.00 Uhr):
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Feldsalat,
Tagesdessert, kleine Portion 8,90 / große Portion 12,50
Mittwoch, 28. Januar 2026 (11.00 bis 17.00 Uhr):
Putenkeulenbraten mit Rahmsoße,

Leibziger Allerlei, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Donnerstag, 29. Januar 2026 (11.00 bis 19.00 Uhr):
Kohlpudding mit Hackfleischfüllung,
Béchamelsoße, Salzkartoffeln, Tagesdessert,
kleine Portion 9,90 / große Portion 13,90

Freitag, 30. Januar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr):
Matjesfilet mit Sahnesoße „Hausfrauenart“, Bratkartoffeln,
Tagesdessert, kleine Portion 12,20 / große Portion 17,00

Samstag, 31. Januar 2026: (11.30 bis 14.00 Uhr)
Schlemmerbuffet

Samstag, 31. Januar 2026 (14.15 bis 20.00 Uhr)
und Sonntag, 1. Februar 2026 (11.00 bis max. 17.00 Uhr):
Gekochte Kinderbrust mit Meerrettichsoße,
Butterbohnen, Salzkartoffeln, Roter Beete,
Tagesdessert, kleine Portion 19,90 / große Portion 28,00

Gänse- Enten- und Wildbuffet



6. November 2026 und
7. November 2026

Sonntags-Schlemmerbuffet

Samstag, 31. Jan. 2026, Sonntag, 22. Februar 2026
u. Sonntag, 22. März 2026 von 11.30 bis 14.00 Uhr
Tagessuppe, Brot und Butter, bunte Salatvariation,
Schnitzel und verschiedene kleine Steaks, Sonntagsbraten,
Fischfilet, saisonales Marktgemüse, leckere Soßen,
veganes Überraschungsgericht, Kartoffelbeilagen,
hausgemachte Dessertauswahl,
kleine Käseplatte & Obst pro Person **29,50** euro
- nach dem Buffet schließt das Restaurant -

Flüggendorfer Winterbuffet

Samstag, 7. Februar 2026 von 18.00 bis 20.30 Uhr
und Sonntag, 8. Februar 2026 von 11.30 bis 14.00 Uhr
zur Begrüßung: heißer Punsch mit oder ohne Alkohol.
Kalt-warmes Buffet mit traditionellen Spezialitäten:
Grünkohl, Mehlbeutel, Großer Hans, Rübenmus,
Labskaus, Schwarzsauer, süß-saure Rippchen,
Nacken in Sauer, Buttermilchsuppe,
Fliederbeersuppe, Grütze,
Schwarzer Peter, Käseauswahl pro Person **28,50** euro

Öffentlicher Brunch

Sonntag 11. Januar 2026 (10.00 bis 13.00 Uhr)
inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Tafelwasser, div. Säfte /
Nektare und 1 Glas Sekt: 39,- €

Ostern 2026:

Karfreitag, 3. April 2026: öffentlicher Brunch
10.00 bis 13.00 Uhr, anschließend geschlossen
Samstag, 4. April 2026: öffentlicher Brunch
10.00 bis 13.00 Uhr, anschließend geschlossen
Ostersonntag, 5. April 2026: öffentlicher Brunch
10.00 bis 13.00 Uhr, 13.15 bis 16.00 Uhr Küche
Ostermontag, 6. April 2026: Oster-Schlemmerbuffet
11.30 bis 14.00 Uhr, anschließend geschlossen

Wegen der großen Nachfrage
ist eine rechtzeitige Platzreservierung nötig.

Freitag, 6. Februar 2026 (11.00 bis max. 20.00 Uhr)
und Sa., 7. Februar 2026 (11.00 bis max. 16.00 Uhr)

Karpfenblau

