



LANDGASTHOF ARP  
Kochen mit Heimat

## Kochen mit Heimat

„Sonne im Glas“, eine kleine „Stipp-Visite“ oder die „süße Seligkeit“...

Was auf die Karte kommt, entscheiden wir, je nachdem welche Produkte die Jahreszeit gerade bietet.

Denn bei uns kommt immer alles ganz frisch auf den Tisch vom Gemüsebeet im Garten oder vom Bauern nebenan. Der bewusste Umgang mit den hochwertigen Produkten ist bei uns selbstverständlich.

Mit viel Liebe bereitet meine Frau Petra jedes Gericht zu. In der sechsten Generation schon führen wir den idyllischen Landgasthof Arp. Seit 1827 in Familienbesitz erzählt jeder Stein des Hauses eine Geschichte.

Früher wurde hier Landwirtschaft betrieben zu der eine wunderschöne Holländermühle gehörte.

Besonders stolz sind wir auf unseren historischen Brunnen, den wir bei Renovierungsarbeiten im Jahr 2002 zufällig entdeckt haben. Das über 100 Jahre alte Bauwerk macht unser Trauzimmer wahrlich einzigartig und gibt den Liebenden als Metapher für die Ehe Glück für die Zukunft mit.

**Ich freue mich Ihr Gastgeber zu sein!**

**Ihr Robert Arp**

## Für eine regionale und besonders frische Küche arbeiten wir mit folgenden Partnern zusammen:

Geflügelhof Uppendahl, Eier

Geflügelhof Klingenhoff, Markerup, Enten

Obst und Gemüse von Steffenhagen, Eckernförde

Fisch von Rehbehn & Kruse, Eckernförde

Frau Prah, Angler Sattelschwein, aus alternativer Aufzucht

Landschlachtereid Neidhardt, Holtsee

Citty, Kiel, Kockländer Hähnchenbrust, aus alternativer Aufzucht

Weingut Götz, Ülversheim

Behn-Getränke, Eckernförde



## LANDGASTHOF ARP

### Speisen mit Liebe

<b>Aus dem Suppentopf</b>	Tagessuppe	
<b>Vorweg</b>	Vorspeisen werden tagesaktuell angeboten	
<b>„Stipp-Visite“</b>	Limonensorbet aufgefüllt mit Prosecco	5,90 €
<b>Aus dem Garten</b>	Kleiner, bunter Gartensalat, mit hausgemachtem Joghurdressing oder hausgemachter Vinaigrette	4,90 €
	Hausgemachter Gurkensalat	4,90 €
	Großer bunter Gartensalat mit Kockländer Hähnchenbruststreifen mit hausgemachtem Joghurdressing oder Vinaigrette	18,90 €
<b>Aus dem Meer</b>	Kutterscholle, aus dem Nordatlantik, 525-575g mit geröstetem Speck, dazu Bratkartoffeln und einen bunten Gartensalat	19,90 €
	Frischer Fisch vom Eckernförder Hafen mit Beilagen	
<b>Von Weide und Wiese</b>	„Bornsteiner Teller“ mit kleinen Schweinemedallions vom norddeutschen Landschwein mit frischem Gemüse, zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	19,90 €
	gibt`s auch in Klein	15,90 €
	Schnitzel vom Angler Sattelschwein aus alternativer Aufzucht mit Salatbeilage, Kartoffelspalten, und Quarkdipp (oder als Rahmschnitzel)	19,90 €
	Rumpsteak aus der Region mit frischen Champignons dazu Bratkartoffeln und eine Salatbeilage	23,90 €
	auch als kleine Portion möglich	17,90 €
	Kockländer Hähnchenbrust in Salbei-Speckmantel, aus alternativer Aufzucht, mit frischem Gemüse und Butterkartoffeln	22,90 €
	Bandnudeln mit Streifen vom Schweinefilet in Pesto-Sahnesauce	17,90 €
	<b>Zusätzlich werden zwei Saisonale Gerichte angeboten</b>	
<b>Für Vegetarier</b>	Reis-Gemüsefrikadelle mit Salatbeilage, Kartoffelspalten und hausgemachtem Quarkdipp	16,90 €
	Hausgemachte Spinatnocken mit Tomatensauce mit Parmesan	13,90 €
<b>Vegan</b>	Bällchen von der Kichererbse an Currygemüse. Alternativ zum Currygemüse: Salat und Zucchini-Relish	16,90 €
<b>Zum guten Schluss</b>	Kaffee, Espresso, Cappuccino, Digestif: Grappa, Ponte Vecchio 5 Jahre im Holzfass gereift 2cl	
	<b>Naschkatzen bietet der Gastgeber persönlich köstliche Leckereien an</b>	