

Landgasthof Arp

Essen wie bei Müttern an der Ostsee

Landgasthof Arp begrüßt Saison mit neuem Kulinarischen Kalender



©Fotos: Landgasthof Arp

Vom Gemüsebeet im Garten oder vom Bauern nebenan auf den Tisch – im Landgasthof Arp in Bornstein im Dänischen Wohld wird gute alte Hausmannskost mit regionalen Produkten serviert. Saisonale Highlights finden Gäste ab sofort im neuen Kulinarischen Kalender - gültig von April bis September 2012. Zu Ostern werden vier verschiedene Ostermenüs mit Lamm- und Wildspezialitäten serviert. Jeden Donnerstag lädt die Gastgeberfamilie Arp zum Steakabend mit Landleckereien vom Rind, Schwein oder Pute ein. Infos und Reservierungen unter www.landgasthof-arp.de

Bornstein, 2. April 2012. Spargel ab Mai, Erdbeeren im Sommer, Wild im Herbst und deftiger Grünkohl im Winter – das zeichnet die frische und saisonal abgestimmte Küche von Gastgeberin Petra Arp aus. Gemeinsam mit ihrem Mann Robert führt die Küchenchefin den Landgasthof im schleswig-holsteinischen Bornstein bereits in sechster Generation. Jedes Detail und die Bilder der Vorfahren an den Wänden erzählen hier eine Geschichte. Auch in der Küche wird die Tradition bewahrt. Petra Arp kocht wie bei Müttern die gute alte Hausmannskost, allerdings verfeinert mit eigenen Kreationen und modernen Komponenten.

So begeistern im neuen Kulinarischen Kalender 2012 – von April bis September – abwechslungsreiche Spezialitäten von Land und Meer die Gäste. Jeden Donnerstag laden die Gastgeber zum Steakabend mit Leckereien vom Rind, Schwein oder Pute und vielfältigen Beilagen ein. Es darf zum Preis von nur 17,80 Euro pro Person so viel geschlemmt werden, wie man möchte.

Zu Ostern kreiert die Küchenchefin einen Mittagstisch mit vier verschiedenen Ostermenüs, die Lamm- und Wildspezialitäten enthalten. Ab 17:30 Uhr am Ostersonntag lockt ein buntes Fischbuffet für 27,80 Euro pro Person.

Mit Schwung und Genuss in den Mai heißt es am Abend des 30. April 2012. Es wird ein vielseitiges norddeutsches Buffet serviert garniert mit Rock und Pop op Platt von

Landgasthof Arp

der Gruppe „Speellüüd“. Es darf auch getanzt werden. Das Buffet kostet nur 24,80 Euro pro Person inklusive Eintritt.

Pfingsten steht ganz im Zeichen des Spargels. Am Pfingstmontag kommt mittags beispielsweise ein Spargelbuffet inklusive Suppe und feinem Dessert auf den Tisch für 27,80 Euro pro Person.

Wenn der Sommer ab Juni so richtig Einzug hält, erfreuen sich die Gäste an verschiedenen Terminen beim bunten Grill- und Abendbrotbuffet mit feinen Fleischspezialitäten und allem was zu einem deftigen Abendbrot dazugehört für 21,80 Euro pro Person.

Der Landgasthof Arp liegt mitten im Dänischen Wohld in Neudorf-Bornstein. Dieser erstreckt sich nördlich des Nord-Ostsee-Kanals, von der Kieler Förde über Eckernförde bis hin zur dänischen Grenze. Die beschauliche Naturlandschaft ist vor allem bei Radlern beliebt. Nach einer ausgiebigen Tour in der frischen Ostseeluft über Wiesen, Felder und Wälder, tut eine Einkehr in den Landgasthof Arp gut.

Der Landgasthof Arp ist seit 1827 in Familienbesitz. Früher wurde hier Landwirtschaft betrieben, zu der eine wunderschöne Holländermühle gehörte. Angefangen haben Petra und Robert Arp dann vor rund 40 Jahren mit einer Disco auf dem Lande. Mit den Jahren wurde das Haus zu dem romantischen Landgasthof, der er heute ist. Der im Jahr 2002 während der Renovierungsarbeiten zufällig entdeckte über 100 Jahre alte Brunnen dient heute als Kulisse für Trauungen und Feiern.

Weitere Informationen sind abrufbar unter www.landgasthof-arp.de. Um Tischreservierungen wird telefonisch unter 04346-8791 gebeten. Auf Anfrage sind Veranstaltungen ab 20 bis 120 Personen möglich.