

September

Das Ochsenskotelett am Knochen gereift
in zwei Gängen serviert

Ochsenkraftbrühe

Maultasche / geschmolzene Zwiebeln / Markklößchen / Gemüse

Das Ochsenskotelett ca. 500g

in Aromaten gebraten

gebackene Nadelbohnen / Kräuterbutter / Salat
Rotwein-Perlzwiebelsoße & unseren Pommes „Spezial“
Curry / Chili / Limone & Parmesan

36,- € pro Person

Unser Beitrag zum Oktoberfest

Das fränkische Schäuferle*,
schon Tradition bei uns...

Saftiges Fleisch / knusprige Schwarte
auf dem Schulterblatt serviert
mit Altbier-Zwiebelsoße und Beilage nach Wahl

*Schäuferle ist der süddeutsche Name für die flache Schweineschulter

Stadtfest Sprockhövel

vom 08. - 10. September 2017

Wir sind dabei - in Oktoberfest-Feierlaune
mit großem Festzelt auf dem Sparkassenplatz.

Oktober



15. Hattinger Panhasfest
vom 29. September - 03. Oktober 2017
auf dem St-Georgs-Kirchplatz in Hattingen

Waidmanns Heil!
Die Wildsaison beginnt

Aufgrund der starken Nachfrage

unseres Gänsebratens,
beginnen wir die Saison
schon im Oktober



November

Der Zauberhafte Gänseabend

Unser liebtes Gänsemüffet
inkl. dem Zauberünstler Reiner Roth
der von Tisch zu Tisch seine Zauberkünste zelebriert
(Spaß vorprogrammiert)
Vorspeisenvariation / Suppe & Dessert am Tisch serviert
Hauptgerichte als Büffet

Alles mit und von der Gans
Freitag, 24. November 2017 ab 19.00 Uhr
46,- € pro Person inkl. Zauberer

Der Gänsebraten,
wie er besser wohl kaum sein kann
- so die „Welt am Sonntag“ in der Rubrik
„Die besten Landgasthöfe in NRW“

Der „Rolls Royce“ unter den Gänsen:
Die Pommersche Freilandgans in 3 Gängen serviert
ab 2 Personen

Die Keule auf Grünkohlsoße & Feldsalat

Leberknödelsuppe von der Gans
Liebstöckelöl & Backerbsen

Die Brust auf ihrer Soße /
Rotkohl / Knödel / Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel /
Honigkuchen & Preiselbeeren
37,- € pro Person

Verschiedene Gänsegerichte
wie z.B.:

Die Leberknödelsuppe von der Gans
frischer Majoran & Backerbsen
Geschmorte Gänseleber mit Zwiebeln
gebrannten Mandeln / Feldsalat
Gebackene Gänseleberklößchen
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree /
Röstzwiebel-Senfsoße & Feldsalat
Knusprige Gänsebrust oder Keule auf ihrer Soße
Rotkohl / Knödel /
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel &
Honigkuchen / Gänsekrapfen

Jetzt Neu:
Gänsebraten & Hirschkalb
auch „Außer Haus“!

Pommersche Freilandgans
(grob zerteilt im Gänsesaft)
ab 2 Personen bestellbar / Soße / Rotkohl / Knödel
Grünkohl & Maronenmarzipan gefüllter Bratapfel /
Honigkuchen & Preiselbeeren
25,- € pro Person

oder

Sauerbraten vom Hirschkalb
mit Dörrobst / Rotkohl /
Hasenussspätzle & Kartoffelknödel
25,- € pro Person
Transportfähig verpackt & mit Anleitung!
Zur Abholung im Restaurant
ab 10 Personen auch Lieferung innerhalb des Stadtgebiets

Ausgabe im Herbst 2017

Hotel & Restaurant
Eggers
Auf gut Deutsch...

Westfälisch genießen

Zeitgemäß

Hotel & Restaurant Eggers - Hauptstraße 78 - 45549 Sprockhövel - Tel.: 02324-71780 - www.hotel-restaurant-eggers.de

Top aktuell in dieser Ausgabe:

Im September: In 2 Gängen | Stadtfest Sprockhövel
serviert: Das Ochsenskottlet | 08. - 10. September 2017



15. Hattinger Panhasfest | Der Gänsebraten wie
29.09. - 03.10.2017 | er besser kaum sein kann

Unsere Philosophie...

Auf gut Deutsch, mit internationalen Einflüssen.

Die bürgerliche Gourmetküche.
Die Bodenständigkeit trifft das Besondere. Dieses heißt für Sie
zunächst einmal Qualität und ein gutes Preis- Leistungsverhältnis.
„Auf gut Deutsch“ bedeutet für uns auch der Bezug zum Land und
zur Region. Das Rind vom Sprockhöveler Züchter gehört ebenso
dazu, wie die Gans aus dem Pommerschen Land, Münsterländer
Spargel, Käse aus Deutschen Käseereien, Sauerländer Wild, Forellen
und Räucherfisch von Baumüllers Fischhof in Wickede, das Lamm
aus Paderborner Schafszucht und, und, und...
Nur was es hier nicht gibt, müssen wir eben heranschaffen.
Von selbst versteht sich auch, dass internationale Einflüsse unsere
Küche prägen. Schließlich wollen wir ja für unsere Gäste
nur das Beste!

Junge Wilde - die Weinparty

3 Winzer

Markus Klumpp / Weingut Klumpp / Baden
Tanja Baumann / Weingut Dr. Baumann / Württemberg
Johannes Landerer / Weingut Landerer / Kaiserstuhl

Erleben Sie die Winzer Live,
und genießen Sie die kulinarischen Kreationen
an unseren Stationen im Haus,
und / oder lassen Sie sich von unserem
Flying Dinner bedienen.

15 verschiedene Weine
lockere Atmosphäre
Flying Dinner
Meeresfrüchte Bar als Büffet
im Restaurant
Live cooking in der Hobbyraumküche
23. Februar 2018 ab 19:00 Uhr

88,- € pro Person
inkl. Aperitif & aller Getränke
Entdecken Sie die einzelnen Stationen
(Essen & Trinken)
und / oder lassen Sie sich
von unserem Service verwöhnen!



Wir feiern mit Eggers

... weil der Außer-Haus-Service immer beliebter wird
- ob privat oder in der Firma

...weil wir bei Bedarf zusätzliche Räumlichkeiten vermitteln können

...weil wir auf Wunsch qualifiziertes Personal stellen können

...weil alles, was benötigt wird zur Verfügung steht

...weil Eggers und sein Team für Ihre Zuverlässigkeit bekannt sind

Wir feiern bei Eggers

... weil dort der Chef persönlich und individuell berät.

... weil der Chef mit Ihnen alle Details Ihres Wunsch-Menüs abstimmt.

Da können Sie ganz sicher sein: Es wird richtig lecker.

... weil man bei Eggers genau die richtigen Räume vorfindet
- ob für 12 oder 120 Personen
(und alles was dazwischen liegt)

... weil man bei Eggers flexibel ist, ob Menü, Buffet oder Muffet
(das ist die clevere Kombination aus beidem)
oder „Flying Buffet“ für die lockere Party.

... weil die Feier bei Eggers günstiger ist als man glaubt:
vom 3-Gang-Menü ab 25,- €
über saisonal abgestimmte 4- oder 5-Gang

Menüs bis hin zum 15-Gang Miniatur-Menü.



Unser Müffet

Langweilige Brunch's waren gestern!

Jeden Sonntag Ihr großes Familienmüffet (die clevere Kombination aus Menü & Büffet) - sich einfach an den gedeckten Tisch setzen - mit Ihren Freunden & Familie den Tag mit unserem Müffet genießen

- auch für Ihre kleine oder große Feier der besonderen Art geeignet
- für Sie als Gastgeber entspannend, da Sie mitfeiern können
- geeignet für 2 - 60 Personen

Wir erwarten Sie jeden Sonntag ab 11.30 Uhr in unserem „Hobbyraum“ zum Familienmüffet
Preis 24,- € pro Person

Für unsere jungen Gäste im Alter von 3-12 Jahren in Begleitung der Eltern berechnen wir 1,- € pro Lebensjahr.

Am Tisch serviert:

- Der Flammkuchen in zwei Variationen
- Verschiedene Brotsorten in Begleitung
- Eine leckere Suppe im Weckglas

Am Buffet in der Küche:

Regionale & Internationale Spezialitäten
- der Sonntagsbraten mit leckerer Soße

- der Fisch, frisch vom Markt / - das Jungschwein, immer lecker
- das Federvieh mal anders
- Wild / Kalb / Lamm / Exoten nach Saison
- frisch gebratene Reibekuchen mit Apfelmus
- Vegetarische Gerichte | - verschiedene Salate
- Gemüse der Saison | - die Tolle Knolle | - Teigwaren
- passende Soßen & Dips / - die Käsereise „Auf gut Deutsch“ auf der Schieferplatte serviert / - und vieles mehr...

Am Tisch:

- Selbstverständlich krönen wir Ihren Besuch mit einem süßen Abschluß

Eggers Wochenspiegel

Sonntagabends und montags

gibt es die wahrscheinlich besten Spare Ribs des Universums mit BBQ-Sauce / Rosmarinkartoffeln / rosa Krautsalat / Kräuterschmand – „ohne Ende“ für 18 € pro Person

Dienstags

sind dann die von Hand geriebenen Reibekuchen dran! Ob „bürgerlich“ oder „edel“ immer ein großer Genuss.

Mittwochs

hat unser Restaurant geschlossen.

Donnerstags

bieten wir Ihnen das beliebte „Dankeschön-Menü“: 4-Gänge saisonal abgestimmt; 24,- € pro Person.

Freitags Die Hummernummer

vorweg ein kleines Hummersüppchen zum schlürfen. Halber Hummer ausgelöst in der Schale gebraten & Garnelen mit Salat / Dips / Limonen-Graupenrisotto / Gemüse & Saltimbocca-Kartoffeln; 25,- € pro Person

Freitags neu

Original Hamburger Pannfisch 21,- € pro Person

Jeden Sonntagmittag im Hobbyraum

Brunch war gestern - Müffet ist heute (die clevere Kombination aus Menü & Büffet) jeden Sonntag ab 11.30 Uhr 24,- € pro Person
Ideal auch für Ihre kleine oder große Feier.

Jeden Mittag

Des Deutschen liebstes Essen / das Schnitzel erleben - 20 verschiedene Variationen / - Verschiedene Beilagen - 11,- € pro Pers. / - Noch Fragen?!

Die Kleine Auszeit

Top Angebot für Genießer

1 Übernachtung im Doppelzimmer & lecker Frühstück

1 Glas Champagner zum Aperitif

„Die bürgerliche Gourmetküche“ Wählen Sie 3 Gänge aus unserer Karte oder entscheiden Sie sich für unser saisonales Menü

Hausgemachte Schokotrüffel aus der Trüffelbox

~~Normalpreis 105,- €~~

75,- € pro Person

Unser Hotel

bietet Ihnen 13 DZ & 2 EZ.
Aufbettung auf 3-4 Bettzimmer möglich.
Alle Zimmer mit Dusche, WC, Telefon, TV und freiem W-lan ausgestattet.

Einzelzimmer: 75,00 - 85,00 €
Doppelzimmer: 100,00 - 120,00 €
jeweils inkl. Frühstück

Die Chronik...

- 1997 Am 24. Juli eröffneten wir um 18:00 Uhr erstmals unsere Türen...
- 1998 Anbau des Wintergartens / Heidi & Dirk gaben sich da „Ja-Wort“
- 1999 Geburt Viktoria / Auszeichnung Guide Michelin „Bib Gourmant“
- 2000 Mitarbeiterin Charlotte wurde Stadtmeisterin im Restaurantfach.
- 2001 Aufnahme in die Chaîne des Rôtisseurs / Saalrenovierung
- 2002 Geburt Max / Erweiterung des Hotels um ein Gästehaus
- 2003 Empfehlung in allen führenden Restaurantführern
- 2004 Auszeichnungen für Auszubildene / Weinkeller 120 Positionen
- 2005 Überdachung der Terasse des Wintergarten
- 2006 Erneuerung der Sanitären Anlagen im Restuarnt
- 2007 feierten wir mit Ihnen 10 Jahre Eggers! Vielen Dank!
- 2008 Hotelzimmer Renovierung / Aufnahme Kulinarischer Altstadtmarkt
- 2009 Eröffnung 1. Weingarten im EN-Kreis! Dreharbeiten unter Volldampf
- 2010 Auszubildene Maike beste Gesellenprüfung seit 12 Jahren im Kreis
- 2011 Umbau der Kegelbahn zum Hobbyraum mit historischen Molteniherd
- 2012 Aufnahme iWestfälisch genießen e.V. / Umbau der Küche
- 2013 Hotelzimmer komplett renoviert / Auszeichnung durch den Michelinführer
- 2014 Auszubildener Spieker beste Gesellenprüfung
- 2015 Umbau des vorderen Teils des Restaurants
- 2016 Theke neu gestaltet / Azubi S. Torris gewinnt die Bezirksmeisterschaft
- 2017 20 Jahre Hotel & Restaurant Eggers in Sprockhövel