

## Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 29.03. & Freitag, 30.03.2018  
Mittags & abends in unserem Restaurant

### Fisch auf'n Tisch

Hamburger Pannfisch „Das Original“  
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce /  
Salat / Bratkartoffeln & Gemüse  
22,- € pro Person  
auch für größere Gruppen - in der Pfanne am Tisch serviert

Selbstverständlich auch Fisch & Fleischgerichte à la carte  
ob Vorspeise / Suppe / Hauptgerichte oder Desserts  
alles was den Gaumen begehrt

Das Menue Karussell läuft bis zum 31.03.2018

**Jetzt reservieren!**

## Ostersonntag

01. April 2018

Mittags in unserem Restaurant  
**Ostermenüs**  
39,- € pro Person

Vorspeise / Suppe & Dessert für alle  
8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl /  
selbstverständlich auch Spargelgerichte

Abends in unserem Restaurant  
à la carte (keine Rippchen)

## Ostermontag

02. April 2018  
Mittags in unserem Restaurant:  
Menüs / 39,- € pro Person  
(siehe Ostersonntag)  
kleine à la carte Karte

Abends in unserem Restaurant  
à la carte (auch Rippchen)

## Ostersonntag & Ostermontag

Mittags in unserem Hobbyraum / ab 11:30 Uhr:  
Brunch war gestern - Müffet ist heute  
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)

### 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  
**Preis 24,- € pro Person**

## Karfreitag in unserem Hobbyraum

30.03.2018 18:30 Uhr in unserem Hobbyraum

### Das große Fisch-Müffet „satt“

#### Am Tisch serviert

- Rauchlachs vom Fischhof Baumüller  
Reibekuchen / Blattsalate / Dill-Senfsoße  
Meerrettichschmand / roter Kaviar

---

#### Rahmige Spargelsuppe

mit Curry / Zitronengras & orientalischen Garnelen

---

#### Am Büffet:

- verschiedene Fischfilets frisch für Sie  
in unserer Hobbyraumküche gebraten  
(Steinköhler / Rotbarsch / Scholle / Rotbarbe / Sardinen /  
Seelachs / Zander / Kabeljau / Steinbeisser usw.)  
- Ganzer Lachs in Meersalz gebacken  
- verschiedene Soßen & Dips  
- Bratkartoffeln / Pasta / Krustentier-Graupenrisotto  
- buntes Gemüse / Blattsalate der Saison  
Linsensalat „Asia“ / Kartoffel-Kressesalat  
gefüllte Champignons mit Spinat

---

#### Am Tisch serviert

- Erdbeer-Tiramisu / Limonen-Panna Cotta / Sorbet

**35,- € pro Person**

## April / Mai

### Die Spargelsaison beginnt!

Unser Spargel „satt“ Menü in 4-Gängen serviert  
Mittags & abends bestellbar / 39,- € pro Person

Der Maibock (das Reh) in verschiedenen Variationen

**Kulinarischer Altstadtmarkt Hattingen**  
vom 31.05. - 03.06.2018  
auf dem St.-Georgs-Kirchplatz in Hattingen  
Wir sind wieder mit dabei!

## Muttertag

13. Mai 2018

Mittags in unserem Hobbyraum / ab 11:30 Uhr:  
Brunch war gestern - Müffet ist heute  
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)  
Programm siehe Müffet am Sonntag

Mittags in unserem Restaurant: Muttertagsmenüs  
39,- € pro Person

Vorspeise / Suppe & Dessert für alle  
8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl /  
selbstverständlich auch Spargelgerichte  
abends à la carte

**Krimispieldinner zum Muttertag im Hobbyraum**  
18:30 Uhr, Einlass 18:00 Uhr / Eintritt: 55,00 Euro  
(Genaueres: Siehe Internet oder Flyer)  
die besondere Geschenkidee für alle Mütter



Ausgabe im Frühling 2018

Hotel & Restaurant  
**Eggers**

Auf gut Deutsch...

## Zeitgemäß

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

### Top aktuell in dieser Ausgabe:

Außer Haus für die  
Ostertage

Muttertag 13.05.2018  
Spargelabend 4.5. & 15.6.



Das Programm zu  
Ostern / Karfreitag

Krimispieldinner 13.05.  
Kul. Altstadtmarkt 31.05.

## 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 Käsereien, 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!

## Zauberhaften Spargelabend

Freitag 04. Mai 2018 ab 19:00 &  
am Freitag 15. Juni 2018 ab 19:00  
Genießen Sie einen außergewöhnlichen Abend.

Wir bieten Ihnen unser  
**5-Gang-Spargel „satt“ Müffet**  
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)  
inkl. dem  
**Zauberünstler Reiner Roth**  
der von Tisch zu Tisch seine Zauberkünste zelebriert  
(Spaß vorprogrammiert)

Ca. 20 Variationen vom Spargel (siehe unsere Homepage)  
Am Tisch: - das Brot | - die Vorspeise | - die Suppe | - der Flammkuchen

Am Büffet in unserer Showküche mit historischem Molteniherd:  
- Spargel in Begleitung von Fisch, Geflügel, Rind u.v.m. ...  
- der Käse „auf gut Deutsch“

Am Tisch: - wat süßet (auch mit Spargel)

inkl. Zauberer & der Spargelvielfalt  
**39,- € pro Person**

Sie werden überrascht sein, was man aus dem  
Münsterländer Spargel alles zaubern kann!

Holt mich  
hier raus!



## Eggers Wochenspiegel

**Sonntagabends und montags**  
gibt es die wahrscheinlich besten Spare Ribs des Universums  
mit BBQ-Sauce / Rosmarinkartoffeln / rosa Krautsalat /  
Kräuterschmand – „ohne Ende“ für 19 € pro Person

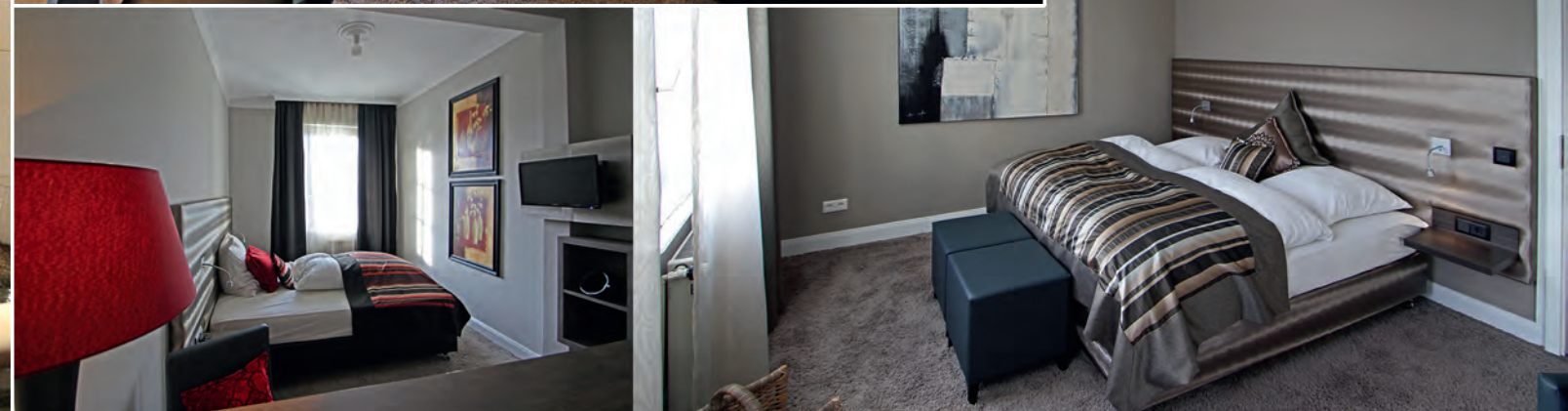
Ab April 2018  
**Dienstags & Mittwochs**  
haben wir Ruhetag im Restaurant

**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; 29,- € 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 (außer sonntags)**  
Des Deutschen liebstes Essen / das Schnitzel erleben  
- 20 verschiedene Variationen / - Verschiedene Beilagen  
- 11,- € pro Pers. / - Noch Fragen?!



## 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 3-14 Jahren  
in Begleitung der Eltern berechnen wir 1,50 € pro Lebensjahr.

#### Am Tisch serviert:

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

#### Am Büffet 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

## 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 Müffet  
(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.

## 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

## 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

## Menue Karussell 2018

01. Februar - 31. März 2018

15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!

Die Bürgerliche Gourmetküche – mit internationalen Einflüssen

- Linsensalat „Orientalisch“ | Backfisch vom Steinköhler
- Dominostein vom Hummer | grüner Apfel & Ingwer
- Sushi des Bergmanns | junger Hering | Graupen | Rettich | Soja
- gebläunter Ziegenkäse | Kürbiskerne | Quittensenf | Pumpernickel

---

#### Italienische Suppen-Triologie

- Suppe von Tomaten | Mozzarella & Basilikum
- Rahmige Parmesansuppe & rosa Garnele
- Zuckerschoten-Minzsuppe & Ossobuco-Krapfen

---

- Entenburger „Asia“ | Chili-Sesam-Majo | Mangold
- Hirschkalbsragout | Pilze | Feigen-Kartoffelbällchen | Gemüse | Haselnüsse
- Cordon bleu vom Eichelschwein | Trüffelschinken & Brie | Erbsen & Möhren
- Rosa Ochsenrücken | Spinatpolenta
- geräucherte Mandeln | Perlzwiebeln | Zitronenpfeffer

---

#### Wat Süßet aussem Bauchladen

- Limonen-Panna cotta | Mango
- Berliner Weiße: Himbeerwackelpeter | süßer Vanilleschmand
- Sorbet von der Heimatpflaume | Schaum vom alten Pflümli
- Quark-Nougatknödel | Karamellsahne | Haferflockenkrokant

55,00 Euro

inkl. der begleitenden Weine, Pils und Mineralwasser