

## Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 18.04.2019 & Freitag, 19.04.2019  
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

**Jetzt reservieren!**

## Ostersonntag

21.04.2019

Mittags in unserem Restaurant

### Ostermenü

39,- € pro Person  
3 verschiedene Vorspeisen zur Wahl  
8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
selbstverständlich auch Spargelgerichte  
„Lecker Nachtisch“

Abends in unserem Restaurant  
à la carte (keine Rippchen)

## Ostermontag

22.04.2019

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 26,- € pro Person

## Karfreitag in unserem Hobbyraum

19.04.2019 18:30 Uhr in unserem Hobbyraum  
**Das große Fisch-Müffet „satt“**

### Am Tisch serviert

- Rauchlachs vom Fischhof Baumüller  
Reibekuchen / Blattsalate / Dill-Senfsoße  
Meerrettichsmand / 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-Kressensalat  
gefüllte Champignons mit Spinat

### Am Tisch serviert aussem Bauchladen

- Erdbeer-Tiramisu / Limonen-Panna Cotta / Sorbet

39,- € pro Person

## April / Mai

### Die Spargelsaison beginnt!

Unser Spargel Menü in 3-Gängen serviert  
Mittags & abends bestellbar:

Spargelschaum / Spargelspitzen  
Entenschinken / Salat & Kürbiskernpesto  
oder

Spargel-Curry-Zitronengrassuppe / Flusskrebsschwänze „Asia“

### Münsterländer Stangenspargel

Schnitzel vom Kalbsrücken / Westfälischer Knochenschinken  
Kuhlendahls Kochschinken / braune Butter / Hollandaise  
& gebratenen Drillinge

Rhabarber / Baiser / Ingwer / Waldmeister / Erdbeere  
29,- € pro Person

Der Maibock (das Reh) in verschiedenen Variationen

Kulinarischer Altstadtmarkt Hattingen  
vom 20.06. - 23.06.2019

auf dem St.-Georgs-Kirchplatz in Hattingen  
Wir sind wieder mit dabei!

## Muttertag

12. Mai 2019

Mittags in unserem Hobbyraum / ab 11:30 Uhr:

Brunch war gestern - Müffet ist heute  
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)  
Programm siehe Müffet am Ostersonntag & Ostermontag

Mittags in unserem Restaurant: Muttertagsmenüs

39,- € pro Person  
3 verschiedene Vorspeise zur Wahl / Suppe & Dessert für alle  
8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl /  
selbstverständlich auch Spargelgerichte  
abends à la carte

Ausgabe im Frühling 2019

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:

Ferienwohnungen  
in Toplage

Muttertag 12.05.  
Spargelabend 3.5. & 7.6.



Das Programm zu  
Ostern / Karfreitag

Krimispieldinner 12.05.  
Kul. Altstadtmarkt 20.-23.06.

## 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 03. Mai 2019 ab 19:00 &  
am Freitag 07. Juni 2019 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!



Nordsee,  
Ostsee & Tegernsee  
**FERIEN  
WOHNUNGEN**  
in Toplage  
\*\*\*\*

www.ferienwohnungen-toplage.de





## 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

## 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

### 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?!

## 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 2019

01. Februar - 31. März 2019

**15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!**  
**Die Bürgerliche Gourmetküche - mit internationalen Einflüssen**

## Das Menue

- Dominostein von Ziegenfrischkäse / Pumpernickel & Traubengelée
- Pulled Duck: Krapfen von der Ente / Sesam / Mangoapfel / Chili
- Sushi des Bergmanns / junger Hering / Graupen / Rettich / Soja
- Cocktail von Flusskrebsschwänzen / Ananas / Gurke / Kresse / Gebäck

### Der Suppentopf „de Luxe“

- Hummersuppe / weißer Portwein / Garnele
- Kraftbrühe / Markklößchen / Croûton / Tatar / Kaviar
- Rahmige Kartoffelsuppe / Lauch / Trüffelschmand

- Brust vom Maishuhn / Kirmesmandeln / Speckpflaume / Kaffeeöl
- Geschmorte Schweinebäckchen / Tomate / Linse / Pesto / Kartoffelstroh
- Rinderfilet „Wellington“ / Steinpilze / Blätterteig / Rotweinzwiebeln / Rote Bete-Püree
- Kohlroulade vom Reh / Rotkohl / Birnen-Preiselbeersoße / gebackene Nudeln

### Bissken wat Süßet aussem Bauchladen

- Die Himbeere 3: Sorbet / Schaum / Krokant
- Das kleine Pils: Maracuja / Kokossschaum
- Mousse au chocolat / Nougat / Muskatnuss / Kiwigrütee
- Gepfeffertes Kuchen von Mandel & Heimatpflaume

55,- €  
inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser