

RUHR

METROPOLE

GEHT AUS



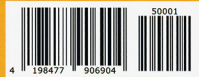
2015 | 2016



DER GOURMETFÜHRER, DEN STERNEKOCH BJÖRN FREITAG VOM
RESTAURANT GOLDENER ANKER AUS DORSTEN EMPFIEHLT

99 TOP-RESTAURANTS
DIE BESTEN REVIER-ADRESSEN FÜR GENUSSMENSCHEN

WIE IN PARIS AUS EINFACHEN WIRTSCHÄUSERN NOBLE BRASSERIEN WURDEN
DAS ITALIENISCHE FRIAUL PUNKTET MIT WEIN UND SAN DANIELE SCHINKEN
KLEINE BARS, SÜSSE CAFÉS, COOLE CLUBS UND URIGE KNEIPEN FÜR JEDEN GESCHMACK
DIE GEMÜTLICH-SCHRÄGEN UND SCHICK-KOMFORTABLEN HOTELS IM RUHRGEBIET



Eggers



Dirk Eggers hat Sinn für Humor – außer wenn es um die Güte von Produkten und die Nachhaltigkeit von Speisen geht: Da kennt der Koch keinen Spaß

Donnerstags revanchiert sich Chefkoch und Patron Dirk Eggers bei seinen Gästen: mit einem viergängigen Dankeschön-Menü zum kleinen Preis.

Der Wochenspiegel ist keine Heimatzeitung in Sprockhövel, sondern der Flyer mit der Auflistung der Leckereien, die es bei Heidi und Dirk Eggers ganz regelmäßig gibt. Dienstags zum Beispiel Reibekuchen – und zwar von Hand gerieben. Und sonntags – das schreibt der Patron ganz unbescheiden – die „wahrscheinlich besten Spareribs des Universums“. Obwohl, unbescheiden ist wahrscheinlich falsch, denn erstens schmeckt es bei Eggers einfach superklasse und zweitens hat Dirk Eggers ein witzig-ironisches Gemüt. Gäste können sich jedenfalls auf der Homepage von der Eggerschen Küchendynamik mitreißen lassen. Zum Beispiel, wenn er der heimlichen Blutwurst

zu neuen Ehren verhilft: als Kräpfen mit Sauerkraut und Rote-Bete-Zimtsauce, als Praline mit Himmel und Erde oder gar als Kuchen mit Apfelkrautessig und Meerrettich. Typisch für die Küche ist dieses Zusammenbringen erwarteter Kombinationen rund um die Blutwurst mit fremd scheinenden Zutaten. Denn der Koch fremdelt nicht. So serviert er auch des Deutschen liebstes Frühlingsgemüse, den weißen Spargel, karamellisiert mit Ingwer oder in der Zitronengrassuppe, aber ebenso im Schlofrock oder einfach geschält und gekocht. „Auf gut Deutsch“ trimmt Küchenchef seine Gerichte, aber nicht stur, sondern dort, wo es passt. Wie Wasabi und Ingwer mit ihrer ganz eigenen aromatischen Schärfe. Das knubbelige Michelin-Männchen bemerkte erneut die sorgfältig-gute Küche zu fairen Preisen. Auch in der aktuellen Gourmetbibel wird Eggers mit dem Bib Gourmand geehrt.

AUS DER SPEISEKARTE

Wolfsbarschfilet mit Hummerkrabben. Schinken, Hartkäse, Bärlauch-Spargel-Graupenrisotto, Frühlingsgemüse und weißer Tomatenbutter **26,00 €**

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Camembert und Trüffelschinken gefüllt, Erbsen und Möhren, knusprige Kartoffelprolinen **22,00 €**

Gebrannte Creme von Orangen-Eierlikör mit Erdbeerwürfeln in Orangensirup, Erdbeersorbet und schwarzem Pfeffer **8,00 €**

KONTAKTDATEN

Hotel & Restaurant Eggers
45549 Sprockhövel
Niedersprockhövel
Hauptstraße 78

Fon 0 23 24. 7 17 80

www.hotel-restaurant-eggers.de

Do-Di 11:30 -23 Uhr

EC, Master, Visa