

# Zeitgemäß

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

## Top aktuell in dieser Ausgabe:

Das Heimatmenü im Oktober: | Im Sept. - das Schlachtfest  
3-Gänge / 35,- € pro Person | von & mit dem RehUnser Menü am  
Samstag & Sonntag!Der Gänsebraten wie  
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 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!



## Die Gänsezeit beginnt! Holt uns hier raus!

## Nordsee, Ostsee & Tegernsee FERIEN WOHNUNGEN in Toplage

\*\*\*\*\*

[www.ferienwohnungen-toplage.de](http://www.ferienwohnungen-toplage.de)

## O'zapft is!

### Gemittlicher Bayrischer Abend

(ohne Blasmusik)

Freitag, 25. September / Samstag, 26. September  
Freitag, 09. Oktober & Samstag 10. Oktober 2020  
ab 18.30 Uhr im Hobbyraum

Freuen Sie sich auf bayrische Spezialitäten wie:

- Leberknödelsuppe von der Gans
- das fränkische Schäufele / - knusprige Haxen
- Steinpilzknödel / - Radi / - süßer Senf
- saure Zipfel / - Rostbratwurst / - Wurstsalat
- lauwarmen Kartoffelsalat / - Kartoffelknödel
- Sauerkraut / - Blaukraut / - Schmorkohl
- Weißwürste / - Leberkäse / - Obatzter
- Tegernseer Forellenfilet / - Steckerlfisch
- Allgäuer Käse / - Laugengebäck / - Kümmel
- bayrisches Wildgericht / - Feldsalat
- Bayrisch Creme / - Himbeersorbet

Benediktiner Bierspezialitäten  
wie Helles und Weißbier runden den Abend ab.**29,- € pro Person**  
Getränke sind im Preis nicht enthalten

# September



## Das Schlachtfest von und mit dem Reh



Das Produkt direkt aus der Natur  
mehr Nachhaltigkeit geht nicht!

Das Reh wird komplett verarbeitet

### Einige Appetitanreger:

- Suppe mit Trüffelteigtaschen
- Jägerschnitzel mit Haselnüssen / Pilze
  - Ragout mit Birne
  - Haxe mit Preiselbeeren
  - Kohlroulade mit Wacholder
  - Medaillons mit Aprikose
- gebackene Klopse / Kürbispüree

### Die Empfehlung:

Einmal alles für 2 Personen  
mit den passenden Begleitern  
in 2 Gängen serviert

39,- € pro Person

### Unser Beitrag zum Oktoberfest

Das fränkische Schäufole\*,  
schon Tradition bei uns...

Saftiges Fleisch / knusprige Schwarte  
auf dem Schulterblatt serviert  
mit Altbier-Zwiebelsoße und Beilage nach Wahl  
\*Schäufole ist der süddeutsche Name für die flache Schweineschulter

# Oktober

## Das Heimat Menü

in der Zeit vom 01.-31. Oktober

Eine Aktion der Kulinarischen Altstadtmarkt Wirte

### Die Westfälische Vorspeisenvariation

- Kürbissuppe / marinierte Bachkrebse
- Sauerkrautpüree / gebackener Eisbein-Panhaschknödel
- Türmchen von Räucherforellen-Frischkäse & süß-saurem Rettich

### Die Schwarzwälder Ente

„Rosa“ Entenbrust & Kohlroulade von der Ente  
rahmige Kirsch-Schokoladensoße / grüner Pfeffer  
Herbstgemüse / Rote Bete  
Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel

### Die Pommersche Pflaume <sup>3</sup>

- Sorbet / Baiser
- Grütze / Rosine
- Schaum / Krokant

35,- € pro Person

**Waidmanns Heil!**  
Die Wildsaison beginnt

Aufgrund der starken Nachfrage  
unseres Gänsebratens,  
beginnen wir die Saison schon im Oktober



# November

## Das große Gänssessen

Unser beliebtes Gänsemüffet

Gans ganz lecker in vielen verschiedenen Variationen  
Die Vorspeisenvariation / Zweierlei Suppen &  
Dessert außerdem Bauchladen und am Tisch serviert  
Hauptgerichte als Büffet  
in unserer offenen Küche

Freitag, 22. November 2019 ab 19.00 Uhr  
39,- € pro Person

### 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  
Liebstöckel & Backerbsen  
Geschmorte Gänseleber mit Zwiebeln  
gebrannten Mandeln / Feldsalat  
Gänsekrapfen „Pulled Duck“ Asia  
Knusprige Gänsebrust oder Keule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel  
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel & Honigkuchen

### Ab Mitte Oktober

Gänsebraten / Hirschkalb & Schweinefilet  
„Außer Haus“!

### Pommersche Freilandgans

(grob zerteilt im Gänsefett)  
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

oder

### Schweinefiletmedaillons (ca. 250g pro Person)

Waldpilze in Rahm / hausgemachten Vollkornknödeln  
& buntes Gemüse  
20,- € pro Person

Transportfähig verpackt & mit Anleitung!  
Zur Abholung im Restaurant

ab 10 Personen auch Lieferung innerhalb des Stadtgebiets



## Die Chronik...

- 1997 Am 24. Juli eröffneten wir um 18:00 Uhr erstmals unsere Türen...
- 1998 Anbau des Wintergartens / Heidi & Dirk gaben sich das „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 Westfälisch 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 / Raucher Fass
- 2016 Theke neu gestaltet / Azubi S. Torris gewinnt die Bezirksmeisterschaft
- 2017 20 Jahre Hotel & Restaurant Eggers in Sprockhövel
- 2018 Lino Koch bester Azubi / den Namen zum Beruf gemacht

## Immer wieder

### Samstag- & Sonntagmittag

Statt unserem beliebten Müffet,  
bieten wir Ihnen die perfekte Alternative  
in Form eines Menüs,  
mit Hauptgerichten zur Wahl.

#### Das Menü

Brotkorb mit Begleitern & gemischte Blattsalate der Saison  
mit Sonnenblumenkernen



Saisonale Suppe im Weckglas serviert



Fünf saisonale Hauptgerichte zur Wahl  
natürlich auch Fisch & Vegi ;)



Wat Süßet zum Abschluss

24,- € pro Person

Aufgrund der großen Nachfrage  
bitte um Reservierung!



## 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 115,- €~~

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: 85,00 - 95,00 €  
Doppelzimmer: 110,00 - 120,00 €  
jeweils inkl. Frühstück

## Eggers Wochenspiegel

### Sonntagabends und montags

gibt es die wahrscheinlich besten Spare Ribs des Universums mit BBQ-Sauce.  
Mit 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 / Dipps / 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?!