

Nachtisch

Feines aus der Patisserie (Whiskey / Kokos / Mandel / Salzkaramell) Danach – zum Kaffee – hausgemachte Trüffel	Stück	1,- €
Espresso mit Vanilleeis und Amaretto		6,- €
Geeister Cappuccino mit Früchten in der Tasse serviert & gebackenem Haselnusskrokant		6,- €
Eis und Heiß Vanilleeis mit geschlagener Sahne / heißen Kirschen oder heißer Schokoladensauce		7,- €
Warmer Milchreis / Mohn / Kardamom / Rote-Grütze-Sorbet & Honigkuchenchips		8,- €
2 Stück Quark-Nougat-Knödel mit Karamell & Haferflockenkrokant Walnusseis & Baileys in fruchtiger Begleitung		9,- €
Das Sprockhöveler Kaffeegedeck - Geeister Cappuccino in fruchtiger Begleitung - Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola - Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel		9,- €
Kleiner warmer Schokokuchen (ohne Mehl) unser Maracujaeis / Kokosschaum & gebrannte Kiwis		10,- €

Der 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 / Dipps / Limonen-Graupenrisotto / Gemüse & Saltimbocca-Kartoffeln;
29,- € pro Person

Immer wieder Samstag- & Sonntagmittag

Statt unserem beliebten Müffet, bieten wir Ihnen die perfekte Alternative in Form eines 4-Gang-Menüs:
Brotkorb mit Begleitern & gemischte Blattsalate der Saison mit Sonnenblumenkernen,
saisonale Suppe im Weckglas serviert, verschiedene Hauptgerichte zur Wahl & wat Süßet zum Abschluss
24,- € pro Person

Jeden Mittag (außer sonntags)

Des Deutschen liebstes Essen - das Schnitzel erleben
- 20 verschiedene Variationen | - Verschiedene Beilagen
11,- € pro Pers



Hotel & Restaurant
Eggers
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 für unsere Gäste nur das Beste!

Das Schlachtfest von und mit dem Reh

Rehkraftbrühe mit Gemüse / Moosbeeren / altem Sherry & Trüffelteigtaschen	8,- €
Gebackene Rehklopse auf Kürbispüree / Rotkohl / Preiselbeeren & Kürbiskernpesto & Salat	17,- €
Medaillons aus der Keule mit Aprikosen-Pfefferkruste Schokoladensoße / Septembert Gemüse / Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel	26,- €
Das Jägerschnitzel vom Reh in Haselnüssen gebraten auf Waldpilzen in Rahm / Trüffelteigtaschen & Salat	27,- €

Die Kohlroulade

18,- €

Das Ragout

22,- €

Die Haxe

24,- €

Dazu servieren wir Ihnen jeweils
- geschmorte Preiselbeerbirne / Rotkohl / Gemüse / Kartoffelknödel im Spätzlenest

Die Empfehlung:

Einmal alles (aus unserem Schlachtfest vom Reh)
ab 2 Personen mit den passenden Begleitern
in 2 Gängen serviert

39,- € pro Person

Vorspeisen

Blattsalate der Saison / gerösteten Sonnenblumenkerne & knusprigen Brotwürfeln	7,- € ✓
Die Blutwurst [Ⓢ]	
- Blutwurstkräpfen / Sauerkraut / Rote Bete-Zimtsoße	
- Blutwurstpraline / Himmel & Erde / knusprig	
- Blutwurstkuchen / Apfelkrautessig / Meerrettich	11,- €
Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Blattsalate	11,- € ✓
Unser Vitello Tonnato	
Gebackene Kalbsfleischklößchen / Thunfischremoulade / Tomate / Limonenöl / Ruccola	12,- €
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet	
auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Deichkäse & Salat	15,- €
Gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Graupen knusprigen Käsechips & Rauke	17,- €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	7,- €
Kürbis-Ingwersuppe im Kännchen serviert	
- mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	6,- € ✓
- mit Flusskrebsschwänzen „Asia“	7,- €
Rahmige Waldpilzsuppe / Trüffelteigtschen & Backerbsen	7,- € ✓
Die Nordseefrüchte	
Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	12,- €
Zweierlei Rauchlachs von Baumüllers Fischhof	
Reibekuchen / Meerrettichschmand / Dill-Senfsoße	
roter Kaviar & Salat	als Vorspeise 13,- €
	als Hauptgang 22,- €
Rotbarschfilet mit knusprigem Kürbiskern-Kartoffelpuffer	
Blattspinat / Senfsaatsauce & Salat	21,- €
Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben	
Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Blattsalate im Knusperkörnchen	23,- €
Hamburger Pannfisch „Das Original“	
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse	22,- €

Feines aus Fluss & Meer

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit		
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung		14,- €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln		15,- €
- Scheiben vom Rinderrücken/ gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln		16,- €
Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree		
geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln		16,- €
Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel		
Rote Bete-Apfelpüree & Blattspinat		17,- € ✓
Trüffelteigtaschen mit gebratenem Gemüse		
geräucherte Mandeln / knuspriger Schafskäse / Pesto & Rauke		18,- € ✓
Die Schnitzelpfanne - drei Schnitzel mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken		
auf Bratkartoffeln / wahlweise Gemüse oder Salat		18,- €
Das Sprockhöveler Krüstchen		
Scheiben vom Schweinefilet / Blutwurst / Toast / Pfifferling-Champignonragout		
Schmorzwiebeln / Speck / Spiegelei & Salat		18,- €
Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Nordseekrabben		
Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat		19,- €
Gebratene Kalbsleberscheiben		
Rote Bete-Apfel-Püree / gebackene Petersilie / Rotwein-Perlzwiebeln & Salat		22,- €
Schweinefilettopf / Waldpilze in Rahm		
Brokkoli / Speck / grüner Pfeffer & Kartoffelkräpfen		23,- €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Schmorgurken / Kapern / Bratkartoffeln & Salat		24,- €
Cordon bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Trüffelschinken & Deichkäse		
auf rahmigen Spitzkohlgemüse & knusprigen Kartoffelpralinen		27,- €
Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsauce	200g	27,- €
gebackene grüne Nadelbohnen & Rosmarinkartoffeln	300g	35,- €

Die Schwarzwälder Ente

Rosa Entenbrust auf rahmiger Kirsch-Schokoladensoße
 grüner Pfeffer / Spitzkohlgemüse
 Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffeln
 24,- €