



# 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 Heimatmenü*

### **Die Westfälische Vorspeisenvariation**

- Kürbissuppe / marinierte Bachkrebse
- Sauerkrautpüree / gebackener Eisbein-Panhasknödel
- 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**

## *Das Sauerländer Hirschkalb*

### **komplett verarbeitet**

#### **Das Paillard**

Feldsalat & dünne Scheiben vom Hirschrücken (kurz gebraten)

Preiselbeeren / Parmesan & Kürbiskernpesto

13,- €

#### **Die Kraftbrühe vom Hirschkalb mit Gemüse**

Moosbeeren / altem Sherry & Trüffelteigtaschen

8,- €

#### **Die Kohlroulade in Röstzwiebelsoße**

geschmorte Preiselbeerbirne / Rotkohl / Gemüse & Kartoffelknödel im Spätzest

18,- €

#### **Der Sauerbraten von der Keule mit Dörrobst**

Apfelessig / geschorte Preiselbeerbirne / Rotkohl & Kartoffelknödel im Spätzest

25,- €

#### **Medaillons vom Rücken mit Aprikosen-Pfefferkruste**

Schokoladensoße / Herbstgemüse & Strudel von Steinpilzknödel & Kartoffel

29,- €

#### **Das Jägerschnitzel vom Rücken in Haselnüssen gebraten**

auf Waldpilzen in Rahm / Trüffelteigtaschen / Preiselbeeren & Salat

29,- €

# Vorspeisen

<b>Münsterländer Feldsalat</b> mit Roter Bete / Croûtons / Haselnusskrokant & Himbeer-Walnusssoße	7,- €	✓
<b>Die Blutwurst</b> ③		
- Blutwurstkrappen / Sauerkraut / Rote Bete-Zimtsoße		
- Blutwurstpraline / Himmel & Erde / knusprig		
- Blutwurstkuchen / Apfelkrautessig / Meerrettich	11,- €	
<b>Gebackener Ziegencamembert</b> / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Blattsalate	11,- €	✓
<b>Unser Vitello Tonnato</b>		
Gebackene Kalbsfleischklößchen / Thunfischremoulade / Tomate / Zitronenöl / Feldsalat	12,- €	
<b>Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet</b>		
auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Deichkäse & Salat	15,- €	
<b>Gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Graupen</b> knusprigen Käsechips & Rauke	17,- €	
<b>Unsere rahmige Kartoffelsuppe</b> / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	7,- €	
<b>Kürbis-Ingwersuppe im Kännchen serviert</b>		
- mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	6,- €	✓
- mit Flusskrebsschwänzen „Asia“	7,- €	
<b>Rahmige Waldpilzsuppe</b> / Trüffelteigtschen & Backerbsen	7,- €	✓
<b>Die Nordseefrüchte</b>		
Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	12,- €	

## Feines aus Fluss & Meer

<b>Zweierlei Rauchlachs von Baumüllers Fischhof</b>		
Reibekuchen / Meerrettichschmand / Dill-Senfsoße		
roter Kaviar & Salat	als Vorspeise	13,- €
	als Hauptgang	22,- €
<b>Rotbarschfilet mit knusprigem Kürbiskern-Kartoffelpuffer</b>		
Blattspinat / Senfsaatsauce & Salat		21,- €
<b>Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben</b>		
Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Blattsalate im Knusperkörbchen		23,- €
<b>Hamburger Pannfisch „Das Original“</b>		
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse		22,- €

# 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 & Perlwiebeln 16,- €

## **Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree**

geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln 16,- €

**Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel / Rote Bete-Apfelpüree & Blattspinat** 17,- € ✓

**Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree / Kürbispesto / knuspriger Schafskäse & Feldsalat** 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 Jungschweinrücken mit Nordseekrabben**

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat 19,- €

## **Zarte Schweinebäckchen mit Linsensoße**

Wurzelgemüse / Geräucherte Mandeln / Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffeln 22,- €

## **Gebratene Kalbsleberscheiben**

Rote Bete-Apfel-Püree / gebackene Petersilie / Rotwein-Perlwiebeln & Salat 22,- €

**Ragout aus der Kalbsschulter in Steinpilzsoße / Trüffelteigtaschen / Zuckerschoten & Möhren** 23,- €

**Schweinefilettopf / Waldpilze in Rahm / Brokkoli / Speck / grüner Pfeffer & Kartoffelkrapfen** 23,- €

## **Die Schwarzwälder Ente - Rosa Entenbrust auf rahmiger Kirsch-Schokoladensoße**

grüner Pfeffer / Spitzkohlgemüse / Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffeln 24,- €

**Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsoße** 200g 27,- €

gebackene grüne Nadelbohnen & Rosmarinkartoffeln 300g 35,- €

## *Westfälischer Grünkohl*

mit haugemachter, gebackener Kohlwurst / Bratkartoffeln & Apfelkraut-Senfdip

14,- €

## *Das Fränkische Schäuferle \**

Saftiges Fleisch / knusprige Schwarte auf dem Schulterblatt serviert mit Altbier-Zwiebelsauce  
& Beilagen nach Wahl

- Kartoffelknödel / Püree / Bratkartoffeln oder geb. Vollkornknödel
- Rotkohl / rahmiges Sauerkraut / rosa Krautsalat oder buntes Gemüse

\*Schäuferle ist der süddeutsche Name für die flache Schweineschulter

24,- €

# Nachtisch

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