



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 Käseereien, 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!

Eggers für Zuhause!

Heiß, zum sofort genießen!

Anrufen & in 20min abholen oder nach Absprache

Abholzeiten:

Täglich von Donnerstag - Sonntag von 12.00 - 20.00 Uhr

Lieferung möglich ab 8 Personen

gerne nach Absprache

**Lieferung erfolgt in Büffet-Behältern (heiß)
(z.B. Gänsebraten oder auch andere Gerichte)**

Gans, ganz lecker

Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel

**Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren
25,- €**

Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel

**Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren
25,- €**

Unsere Spare-Ribs

**gibt es die wahrscheinlich
besten Spare Ribs des Universums
mit BBQ-Sauce / Rosmarinkartoffeln
rosa Krautsalat / Kräuterschmand
für 19 € pro Person.**

Vorspeisen

Münsterländer Feldsalat mit Roter Bete / Croûtons / Haselnusskrokant & Himbeer-Walnusssoße	7,- €	✓
Gebackener Ziegenkamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Feldsalat	9,- €	✓
Unser Vitello Tonnato Gebackene Kalbsfleischklößchen / Thunfischremoulade / Tomate / Zitronenöl / Feldsalat	9,- €	
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Deichkäse & Salat	14,- €	
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	5,- €	
Kürbis-Ingwersuppe mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	5,- €	✓
Die Leberknödelsuppe von der Gans / Liebstöckel & Backerbsen	5,- €	
Die Nordseefrüchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	12,- €	

Feines aus Fluss & Meer

Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse	19,- €	
--	--------	--

Nachtisch

Feines aus der Patisserie (Whiskey / Kokos / Mandel / Salzkaramell) Danach – zum Kaffee – hausgemachte Trüffel	Stück	1,- €
Pflaumengrütze mit Zimtmus im Honigkuchenmantel & gebrannte Mandeln		5,- €
Schokoladenkuchen (ohne Mehl) auf geeister Vanillesoße / lecker Kirschen & Kaffeebohnen		5,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit

- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln

15,- €

- Gebackener Schafskäse / Feigensoße / Granatapfel

14,- € ✓

Kross gebratene Blutwurst auf Bratkartoffeln

geschmorte Zwiebeln & rahmiges Sauerkraut

12,- €

Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree / Kürbispesto / knuspriger Schafskäse & Feldsalat

16,- € ✓

„Die Schnitzelpfanne“ - drei Schnitzel mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken

auf Bratkartoffeln / Feldsalat

16,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

19,- €

Zarte Schweinebäckchen mit Linsensoße

Wurzelgemüse / Geräucherte Mandeln / Spätzle

18,- €

Westfälischer Grünkohl

mit haugemachter, gebackener Kohlwurst / Bratkartoffeln & Apfelkraut-Senf dip

12,- €

Das Sauerländer Hirschkalb

Die Kohlroulade in Röstzwiebelsoße

geschmorte Preiselbeerbirne / Rotkohl / Gemüse & Kartoffelknödel im Spätzlenest

16,- €

Der Sauerbraten von der Keule mit Dörrobst

Apfelessig / geschorte Preiselbeerbirne / Rotkohl & Kartoffelknödel im Spätzlenest

20,- €

Das Jägerschnitzel vom Rücken in Haselnüssen gebraten

auf Waldpilzen in Rahm / Trüffelteigtaschen / Preiselbeeren & Salat

25,- €