



Eggers für Zuhause!

Heiß, zum sofort genießen!

Anrufen & in 20min abholen oder nach Absprache

Abholzeiten: Täglich von Donnerstag - Sonntag von 12.15 - 19.30 Uhr

Lieferung möglich ab 8 Personen; gerne nach Absprache

Vorspeisen

Münsterländer Feldsalat mit Roter Bete / Croûtons / Haselnusskrokant & Himbeer-Walnusssoße 7,- € ✓

Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Feldsalat 9,- € ✓

Unser Vitello Tonnato

In Mandeln gebackenes Kalbsfleisch / Thunfisch-Kapernremoulade
Tomate / Zitronenöl & Salat

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 Nordseefrüchte

Hummersuppe / Seehecht / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat

12,- €

Unsere Spare-Ribs

Die wahrscheinlich besten Spare Ribs des Universums

mit BBQ-Sauce / Rosmarinkartoffeln / rosa Krautsalat / Kräuterschmand

19,- €

Feines aus Fluss & Meer

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse 19,- €

Das Filet vom Skrei „klassisch“

auf der Haut gebraten / Bratkartoffeln / Senfsaatsoße (separat) / Blattsalate der Saison 22,- €

Das Filet vom Skrei „italiano“

in Salbei & Parmaschinken gebraten /
auf Krustentier-Graupenrisotto / Blattspinat / Limonenöl / Tomate 24,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit

- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln
- Gebackener Schafskäse / Feigensoße / Granatapfel

15,- €

14,- € ✓

Kross gebratene Blutwurst auf Bratkartoffeln

geschmorte Zwiebeln & rahmiges Sauerkraut

12,- €

Westfälischer Grünkohl

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

12,- €

Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree

Blattspinat / Kürbispesto / knuspriger Schafskäse & Feldsalat mit Walnuss-Himbeerdressing

16,- € ✓

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

auf Bratkartoffeln / Feldsalat

16,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Feldsalat

19,- €

Das Jägerschnitzel vom Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten auf Waldpilzen in Rahm

Trüffelteigtaschen / Preiselbeeren & Salat

25,- €

Der Milchkalbsrücken

Königsberger Klopse vom Kalb / Kapernsoße / Gemüsereis & Rote-Bete-Apfelsalat

17,- €

Original Wiener Schnitzel vom Rücken

Bratkartoffeln / großer Feldsalat mit Walnuss-Himbeerdressing

23,- €

Dünne Steaks vom Rücken in Salbei & Serrano gebraten

Blattspinat / Trüffelteigtaschen in Zitronen-Olivenölsoße

25,- €

Ragout aus der Kalbsschulter

lecker Soße / Waldpilze & hausgemachte Spätzle / Brokkoli mit Mandelkrokant

19,- €

Die Oldenburger Ente

½ Oldenburger Bauernente (entbeint)

auf Apfel-Preiselbeersoße / Rotkohl & Knödel

25,- €

3 St. Wirsingrouladen von der Ente

Orangen-Röstzwiebelsoße / Rotkohl / Kartoffelknodel

17,- €

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,- €