

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,- €
2 Stück Quark-Nougat-Knödel mit Karamell & Haferflockenkrokant Walnusseis & Baileys in fruchtiger Begleitung		10,- €
Das Sprockhöveler Kaffeegedeck - Geeister Cappuccino in fruchtiger Begleitung - Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola - Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel		9,- €
Variation von Trauben aus unserem Weingarten / Sorbet / Mus / Gelée / Frucht Halbgefrorenes von der gebrannten Mandel & Karamell auf Kiwi-Quittengrütze		11,- €
Kleiner warmer Schokokuchen (ohne Mehl) unser Maracujaeis / Kokosschaum & gebrannte Kiwis		10,- €

Des Deutschen liebstes Essen

Das Schnitzel erleben - nur Mittags & für Zuhause

- Auf Waldpilzen in Rahm
- Mit Mettwurst & Sauerkraut gefüllt / Röstzwiebelsoße
 - „Florentiner“ / Spinat & Käse überbacken
 - Auf Schokoladen-Chilisoße
 - Das Cordon bleu „klassisch“
- Das Krüstchen / Toast / Blutwurst / Speck / Spiegelei / Zwiebeln
 - Auf Pfeffer-Cognacsoße
- Mit gebackenem Ziegenamembert / Feigensenf & Preiselbeeren
 - „Hawaii“ / Ananas / Schinken / Käse überbacken
 - Das Wiener
 - Schafskäse / Tomate / Kürbiskernpesto

Unsere Schnitzel werden vom Jungschweinrücken geschnitten.
Als Beilage reichen wir Bratkartoffeln

Jedes Schnitzel 13,- €

Dazubestellbar:

- Blattsalate der Saison 4,50 €
- Gemischtes Gemüse 4,50 €
- Andere Beilagen nach Wunsch



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!

Der Wochenspiegel

Sonntagabends und montags

gibt es die wahrscheinlich besten Spare Ribs des Universums
mit BBQ-Sauce / Rosmarinkartoffeln / rosa Krautsalat / Kräuterschmand
„ohne Ende“ für 21 € pro Person.

Dienstags & mittwochs haben wir Ruhetag im Restaurant.

Donnerstags

bieten wir Ihnen das beliebte „Dankeschön-Menü“:
4-Gänge saisonal abgestimmt;
28,- € pro Person

Freitags: Die Hummernummer

Vorweg ein kleines Hummersüppchen zum Schlürfen.
Halber Hummer ausgelöst in der Schale gebraten & Garnelen
mit Salat / Dips / Limonen-Graupenrisotto / Gemüse & Saltimbocca-Kartoffeln;
35,- € 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
26,- € pro Person

Jeden Mittag (außer sonntags)

Des Deutschen liebstes Essen - das Schnitzel erleben
- Verschiedenste Variationen
13,- € pro Pers

Alle Gerichte auch „Außer Haus“ bestellbar
unter 02324-71780 oder info@hotel-restaurant-eggers.de
und abholbar zu unseren Küchenzeiten!

Vorspeisen

Blattsalate der Saison / gerösteten Sonnenblumenkerne knusprigen Brotwürfeln	8,- €	✓
Tatar vom Ochsenrücken / gebackenes Wachtelei / Ziegenkäse-Meerrettichschmand / Nadelbohnenalat / Süßkartoffel	13,- €	
Die Blutwurst ③ - Blutwurstkrapfen / Sauerkraut / Rote Bete-Zimtsoße - Blutwurstpraline / Himmel & Erde / knusprig - Blutwurstkuchen / Apfelkrautessig / Meerrettich	12,- €	
Unser Vitello Tonnato in Mandeln gebackenes Kalbsfleisch / Thunfisch-Kapernremoulade / Tomate / Zitronenöl & Salat	12,- €	
Dominostein & Roulade von der Forelle / Kurkuma-Dillsoße & Salat	12,- €	
Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat	12,- €	✓
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Pfefferkäse & Salat	15,- €	
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	7,- €	
Apfel-Selleriesuppe / Burger mit geräucherter Entenbrust	8,- €	
Kürbis-Ingwersuppe -mit Kernöl & gerösteten Kürbiskernen -mit Flußkrebsschwänzen „Asia“	7,- €	✓
	8,- €	
Die Nordseefrüchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	14,- €	

Feines aus Fluss & Meer

Zweierlei Rauchlachs von Baumüllers Fischhof Reibekuchen / Meerrettichschmand / Dill-Senfsoße roter Kaviar & Salat	als Vorspeise als Hauptgang	13,- € 23,- €
Gebackenes Seehechtfilet auf Püree von Roter Bete & Apfel / knusprige Petersilie / Senfsaatsoße & Salat		22,- €
Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen		23,- €
Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkörnchen		24,- €
Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse		24,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit - Gebackenem Schafskäse / Feigensoße / Erdbeeren - Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung - Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln - Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln	14,- €	✓
	15,- €	
	16,- €	
	16,- €	
Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel Rote Bete-Apfelpüree & Blattspinat	17,- €	✓
Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln	16,- €	
Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree knusprigem Schafskäse / Kürbiskernpesto & Rauke	18,- €	✓
Die Schnitzelpfanne - drei Schnitzel mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken auf Bratkartoffeln & Salat	18,- €	
Das Sprockhöveler Krüstchen Schnitzel vom Jungschweinrücken / Blutwurst / Toast / Pfifferling-Champignonragout Schmorzwiebeln / Speck / Spiegelei & Salat	18,- €	
Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat	20,- €	
Gebratene Kalbsleberscheiben Rote Bete-Apfelpüree / gebackene Petersilie / Rotwein-Perlzwiebeln & Salat	23,- €	
Perlhuhnbrust mit Erdnusskruste Nougat-Chili-Soße / Rote Bete-Püree / Spitzkohl	24,- €	
Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinssoße	200g	27,- €
gebackene grüne Nadelbohnen & Bratkartoffeln	300g	35,- €
Das Wiener Schnitzel vom Hirschkalbsrücken auf Steinpilzsoße / Trüffelteigtaschen & Kirschkohl		28,- €

Der Belgische Hase

Rosa Rücken / gebrannte Mandeln / Preiselbeeren & Feldsalat	17,- €
Stroganoff vom Hasenrücken / Rote Bete / Pilze / Gurke / Gemüse / Spätzle	23,- €
Rücken in Haselnuß gebraten auf Trüffelteigtaschen Steinpilzsoße / Preiselbeeren & Blattsalate der Saison	27,- €
Im Speckmantel gebratener Rücken auf Nougat-Chilisoße zweierlei Kohl & Strudel vom Serviettenknödel & Kartoffel	28,- €