

Zeitgemäß

Hotel & Restaurant Eggers - Hauptstraße 78 - 45549 Sprockhövel - Tel.: 02324-71780 - www.hotel-restaurant-eggers.de

Top aktuell in dieser Ausgabe:

Das Heimatmenü im Oktober: | Der Belgische Hase
3-Gänge / 38,- € pro Person | im SeptemberUnser Menü am
Samstag & Sonntag!Der Gänsebraten wie
er besser kaum sein kann

Unsere Philosophie...

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 ja für unsere Gäste nur das Beste!

Die Gänsezeit beginnt! Holt uns hier raus!



Das Menue Karussell vom 01. September - 31. Oktober 2021

8 kleine Gerichte in 4 Gängen serviert - das Original

- Dominostein & Roulade von der Forelle
Kurkuma-Dillsoße
- Tatar vom Ochsenrücken / gebackenes Wachtelei
Ziegenkäse-Meerrettichschmand /
Nadelbohnsalat / Süßkartoffel
-
- Kürbis-Ingwersuppe
Flußkrebsschwänze "Asia"
- Apfel-Selleriesuppe
Burger mit geräucherter Entenbrust
-
- Wiener Schnitzel vom Hirschkalbsrücken auf Steinpilzsoße
Trüffelteigtaschen / Kirschkohl
- Perlhuhnbrust mit Erdnusskruste / Nougat Chili-Soße
Rote Bete-Püree / Spitzkohl
-
- Variation von Trauben aus unserem Weingarten
Sorbet / Mus / Gelée / Frucht
- Halbgefrorenes von der gebrannten Mandel & Karamell
auf Kiwi-Quittengrütze

55,- € pro Person
inkl. Wasser & begleitenden Weinen & Bieren

Nordsee, Ostsee & Tegernsee FERIEN WOHNUNGEN in Toplage * * * *

www.ferienwohnungen-toplage.de



September

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,- €#

Oktober

Unser Beitrag zum Oktoberfest

Das fränkische Schäufole*,
schon Tradition bei uns...

Saftiges Fleisch / knusprige Schwarte
auf dem Schulterblatt serviert
mit Altbier-Zwiebelsoße und Beilage nach Wahl
*Schäufole ist der süddeutsche Name für die flache Schweineschulter

—
Das Heimat Menü
in der Zeit vom 01.-31. Oktober
Eine Aktion der Kulinarischen Altstadtmarkt Wirte

- Dominostein & Roulade von der Forelle
Kurkuma-Dillsoße
- Tatar vom Ochsenrücken / gebackenes Wachtelei
Ziegenkäse-Meerrettichschmand /
Nadelbohnsalat / Süßkartoffel

-oder-

- Kürbis-Ingwersuppe
Flußkrebsschwänze "Asia"
- Apfel-Selleriesuppe
Burger mit geräucherter Entenbrust
—
- Wiener Schnitzel vom Hirschkalbsrücken auf Steinpilzsoße
Trüffelteigtaschen / Kirschrotkohl
- Perlhuhnbrust mit Erdnussskruste / Nougat Chili-Soße
Rote Bete-Püree / Spitzkohl
—
- Variation von Trauben aus unserem Weingarten
Sorbet / Mus / Gelée / Frucht
- Halbgefrorenes von der gebrannten Mandel & Karamell
auf Kiwi-Quittengrütze

38,- € pro Person

—
Waidmanns Heil!
Die Wildsaison beginnt

November



Aufgrund der starken Nachfrage
unseres Gänsebratens,
beginnen wir die Saison schon im Oktober

Der Gänsebraten,
wie er besser wohl kaum sein kann
- so die „Welt am Sonntag“ in der Rubrik
„Die besten Landgasthöfe in NRW“

—
Der „Rolls Royce“ unter den Gänsen:
Die Pommersche Freilandgans in 3 Gängen serviert
ab 2 Personen

Die Keule
auf Grünkohlsoße & Feldsalat

Leberknödelsuppe von der Gans
Liebstöckelöl & Backerbsen

Die Brust auf ihrer Soße
Rotkohl / Knödel / Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel
Honigkuchen & Preiselbeeren

39,- € pro Person

Verschiedene Gänsegerichte

wie z.B.:

Die Leberknödelsuppe von der Gans
Liebstöckel & Backerbsen
Geschmorte Gänseleber mit Zwiebeln
gebrannten Mandeln / Feldsalat
Gänsekrapfen „Pulled Duck“ Asia
Knusprige Gänsebrust oder Keule auf ihrer Soße
Rotkohl / Knödel / Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel
& Honigkuchen

