

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 ja für unsere Gäste nur das Beste!

Eggers 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.
So lange der Vorrat reicht - wenn alle, dann alle !!!*

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 / Dipps / 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*



Stark für die regionale Küche

„Westfälisch genießen“ ist eine kulinarische Initiative, die sich den Erhalt und die kreative Weiterentwicklung einer qualitativ hochwertigen regionalen Küche Westfalens auf die Fahnen geschrieben hat. Im Mittelpunkt steht die Verleihung eines Gütesiegels an Restaurants, die die Philosophie von „Westfälisch genießen“ in vorbildlicher Weise repräsentieren und engagiert mit Leben füllen. Etwa 30 Häuser gehören zu diesem Kreis und führen das Siegel „Westfälisch genießen“.

Unser Dankeschön für alle Gänsefans

Das Menü

Münsterländer Feldsalat

Gänsekrapfen „Asia“ / Mangoapfel / Sesamsoße

-oder

Leberknödelsuppe von der Gans

& Backerbsen



Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel

Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren



Pflaumengrütze

Walnusseis / Karamellsahne

27,- € pro Person

Gans, ganz lecker...

Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel

Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren

23,- €

Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel

Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren

19,- €

Geschmorte Gänseleber

mit Zwiebeln auf Rote Bete-Apfelpüree / Zwiebelkrokant
& Feldsalat im Knusperkorbchen

19,- €

Vorspeisen

Münsterländer Feldsalat / Haselnusskrokant / eingelegte Rote Bete & Croûtons	7,- € ✓
Pulled Goose / Gänsekrapfen „Asia“ / Mango-Äpfel / Sesamsoße & Salat	11,- €
Offene Kartoffel-Sauerkraut-Maultasche mit gebratener Blutwurst Röstzwiebelsoße und Zimt	12,- €
Geschmorte Gänseleber Zwiebel / Granatapfel / Mandelkrokant & Feldsalat	12,- €
Gebackener Ziegenkamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat	12,- € ✓
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Pfefferkäse & Salat	15,- €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben - ohne Mettwurst	7,- € 6,- € ✓
Leberknödelsuppe von der Gans / mit Gemüse & Backerbsen	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	14,- € 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 Knusperkorbchen		24,- €
Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse		24,- €

Die westfälische Grünkohlpfanne

Hausgemachte Grünkohlwurst auf Grünkohlgemüse
Bratkartoffeln & unserem Apfelkraut-Senfdip
17,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit

- Gebackenem Schafskäse / Feigensoße / Granatapfelkerne 14,- € ✓
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 15,- €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 16,- €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlwiebeln 16,- €

Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffel

- Rote Bete-Apfelpüree & Blattspinat 17,- € ✓

Spitzkohl-Karotten-Mohnrouladen

- Pilzsoße / geräucherte Mandeln / westfälische Reibekuchen 17,- € ✓

Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree

- geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln 16,- €

Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree

- knusprigem Schafskäse / Kürbiskernpesto & Feldsalat 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,- €

Rinderfiletstreifen in Waldpilzsoße

- Trüffelteigtaschen & Spitzkohl-Karotten-Mohnroulade 28,- €

Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsoße

- 200g 28,- €

- gebackene grüne Nadelbohnen & Bratkartoffeln 300g 35,- €

Echt wild. . .

Kohlroulade vom Reh in Röstzwiebel-Pfeffersoße
geschmorter Preiselbeerbirne / herbstliches Gemüse
& Strudel von Steinpilz-Serviettenknödel & Kartoffeln
19,- €

Das Jägerschnitzel
Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten
auf Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Blattsalat
28,- €

Ragout vom Hirschkalb
in Apfelessig geschmort / Dörrobst / Meerrettichschmand / Rotkohl
& Kartoffelknödel mit Mandelkrokant
24,- €

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,- €
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 Ziegencamembert / 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 | |

Getränkekarte

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,50 €

Flaschenbiere

König alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Kandi Malz	0,33l	3,50 €
Benediktiner Weizenbier	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei	0,5l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Herzog life Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Fachinger Stilles Wasser	0,25l	2,50 €
Herzog life Mineralwasser	0,75l	6,90 €
Evian Stilles Wasser	1,0l	7,50 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	0,2l	3,00 €

Fruchtsäfte

Apfel-, Orangen- Apfelschorle	0,3l	2,90 €
----------------------------------	------	--------

Warme Getränke

Tasse Kaffee oder Tee	2,50 €
Kännchen Kaffee oder Tee	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	3,30 €
doppelter Espresso	4,60 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	3,50 €
Kakao	2,50 €
Heiße Zitrone	2,50 €

Aperitif

Gecrashtes Holunderblüteneis mit Eggers Brause „Sekt“ aufgefüllt	Glas (0,1l)	6,00 €
Appleritif Apfel & Rose / alkoholfrei vom Bio-Obsthof Clostermann	Glas (0,1l)	5,50 €
Charles Heidsieck Champagner	Flasche 0,75l	28,- €
Aperol Spritz	Glas (0,1l)	11,00 €
Hugo	Glas (0,25l)	7,50 €
	Glas (0,25l)	7,50 €

Säfte

Sortenreine Direktsäfte von der Privatkellerei Van Nahmen (Niederrhein)

Riesling (weiß)	Glas (0,2l)	5,- €	Flasche 0,75l	17,- €
Dornfelder (rot)	Glas (0,2l)	5,- €	Flasche 0,75l	17,- €
Morellenfeuer (Kirsche)	Glas (0,2l)	5,- €	Flasche 0,75l	17,- €
Rhabarbersaft	Glas (0,2l)	5,- €	Flasche 0,75l	17,- €

Digestif

Hochprozentiges

Sprockhöveler	2cl	2,50 €
Weizenkorn	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Averna / Ramazotti	2cl	2,50 €
Grand Manier	2cl	4,00 €
Linie oder Jubi Aquavit	2cl	3,00 €

Whiskey & Whisky

Bowmore Legend	3cl	6,00 €
Glenmorangie	3cl	6,00 €
Oban Single Malt	3cl	6,00 €
Jonny Walker black label	3cl	6,00 €
Jack Daniel's Old No. 7	3cl	6,00 €
Glenfiddich Single Malt	3cl	6,00 €

Edelbrände

Ziegler – Williamsbirne	3cl	9,00 €
Ziegler – Waldhimbeergeist	3cl	9,00 €

Grappa & Bitter

Sibona – la Grappa di Barolo	2cl	5,00 €
Sibona – la Grappa di Chardonnay	2cl	5,00 €
Nonino – Bitter Amaro Quintessentia	2cl	5,00 €

Cognac & Bas Armagnac

Remy Martin	2cl	5,00 €
Hennessy	2cl	5,00 €
Salmalens 3 Ans D'âge	2cl	5,00 €

Calvados

Calvados Dauphin VSOP	2cl	4,00 €
-----------------------	-----	--------

Scheibel

Altes Pflümle „Classik“	43% vol.	2cl	5,50 €
Rosen-Apple „Finesse“	40% vol.	2cl	5,50 €
Himbeere „Finesse“	40%vol.	2cl	5,50 €
Aprikose „Finesse“	40% vol.	2cl	5,50 €
Williamsbrand „Finesse“	40% vol.	2cl	5,50 €
Haselnuß „Edeles Fass“	40% vol.	2cl	6,50 €
Goldmarille „Edeles Fass“	40% vol.	2cl	6,50 €
Gebirgs-Williams „Alte Zeit“	40% vol.	2cl	7,50 €
Gebirgs-Kirsch „Alte Zeit“	45% vol.	2cl	7,50 €
Zibärtele-Brand „Alte Zeit“	44% vol.	2cl	7,50 €
Badischer Mirabell „Alte Zeit“	44% vol.	2cl	7,50 €
It's Woodka pure (der Knaller)	50,5%vol.	2cl	7,90 €
Cherry-Brandy-Likör	35,0 %vol.	2cl	6,50 €
Blutorange „Alte Zeit“	41% vol.	2cl	7,90 €
„Emil“ Whisky	58,7%	2cl	7,50 €

Spezialitäten von Lantenshammer

Whiskey „Slyrs“	43% vol.	3cl	6,50 €
Obstler aus dem Holzfass	40% vol.	2cl	5,50 €

Zum Thema Allergene

Sehr verehrter Gast,

*in allen unseren Speisen
können Spuren von Allergenen
enthalten sein, wenn diese nicht schon
in der Beschreibung des Gerichtes
sichtlich erkennbar sind.*