

**Top aktuell in dieser Ausgabe:**Ferienwohnungen  
in ToplageMuttertag 08.05.  
Eggers WochenspiegelDas Programm zu  
Ostern / KarfreitagAußer Haus  
mit Eggers*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!



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

[www.ferienwohnungen-toplage.de](http://www.ferienwohnungen-toplage.de)*Ostern bei Euch zu Hause*

Vorbestellbar für Gründonnerstag, Karfreitag,  
Ostersonntag & Ostermontag!

**Vorspeisen**

Feines aus Fluß & Meer als kleines Vorspeisenbuffet serviert.  
Verschiedene Fisch- & Krustentierfeinheiten  
Spargel / Dip / Blattsalate der Saison / Himbeer-Walnussdressing  
-oder-

**Variation von der Ente**

Terrine mit Meerrettich / Krappfen „Asia“ mit Mango-Apfel  
geräucherte Scheiben von der Brust / Blattsalat / Himbeer-Walnussdressing  
-oder-

**Vegetarisch**

Spargelschaum / gelber Couscous „orientalisch“ / Spargelspitzen  
Blattsalat / Himbeer-Walnussdressing  
---

**Suppen**

Rahmige Spargelsuppe / Spargelragout / geröstete Kürbiskerne  
-oder-  
Karotten-Ingwersuppe / Flusskrebsschwänze „Asia“  
---

**Hauptgerichte**

Duett von der Rotbarbe & Steinköhler mit Pesto  
mediterranean Linsengemüse & Bärlauchkartoffeln  
-oder-  
Cordon bleu vom Milchkalbsrücken  
gefüllt mit Trüffelschinken & Brie de Meaux  
Spitzkohlgemüse / Spargelspitzen & Bärlauchkartoffeln  
-oder-  
Sauerbraten vom Osterlamm  
Apfelessig / Mossbeeren / Kartoffel-Schnibbelbohnenstampf  
-oder-  
Trüffelteigtaschen / Spargel / Parmesansoße  
Spinat & getrocknete Tomaten  
---

**Dessert**

Mousse au chocolat von der weißen Schokolade  
Waldmeistergélée / Erdbeeren & Salzkaramelltrüffel

4-Gang-Menü - 46,- € pro Person  
ab 2 Personen bestellbar  
Mit kinderleichter Anleitung

## Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 14.04.2022 & Freitag, 15.04.2022  
Mittags & abends in unserem Restaurant

### Fisch auf'n Tisch

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce /  
Salat / Bratkartoffeln & Gemüse

24,- € pro Person

Jetzt reservieren!

### 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

Selbstverständlich auch Fisch & Fleischgerichte à la carte  
ob Vorspeise / Suppe / Hauptgerichte oder Desserts  
Alles was den Gaumen begehrt

## Ostersonntag

17.04.2022

Mittags in unserem Restaurant & Hobbyraum

+eine kleine à la carte Auswahl

### 4 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

2 Suppen (auch Vegi)

---

6 Hauptgerichte (auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

44,- € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (keine Rippchen)

## Ostermontag

18.04.2022

Mittags in unserem Restaurant  
+eine kleine à la carte Auswahl

### 4 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

2 Suppen (auch Vegi)

---

6 Hauptgerichte (auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

44,- € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (auch Rippchen)

## Karfreitag in unserem Hobbyraum

Freitag, 15.04.2022 in unserem Hobbyraum

### Mittags & abends

Alles am Tisch serviert

Feines aus Fluß & Meer

Unser fischiges Vorspeisenbüffet auf dem Teller serviert  
Räucherfische / Krustentiere / Blattsalate / Soßen  
Brotkorb / Reibekuchen / eingelegtes Gemüse

---

Rahmige Spargel-Limonensuppe  
& gebackene Kartoffelgarnele

---

Verschiedene Fischfilets als Tischbüffet serviert  
(es wird nachgelegt)  
Rosmarinkartoffeln / Dips & Soßen  
Gemüse / Spargel-Graupenrisotto / geschmorte Champignons

---

Erdbeeren Romanoff  
(marinierte Erdbeeren)

Waldmeisterschaum / Vanilleeis / Rhabarbergrütze

44,- € pro Person

## April / Mai

### Die Spargelsaison beginnt!

Unser Spargelmenü in 3-Gängen  
& das Spargel-Tischbüffet ab 2 Personen buchbar  
(auch à la carte)

Verschiedene Spargelgerichte  
mit passenden Begleitern



## Muttertag

08. Mai 2022

Mittags in unserem Restaurant & Hobbyraum

### 4-Gang Muttertagsmenü

44,- € pro Person

3 verschiedene Vorspeise zur Wahl / Spargelcremesuppe  
8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
zum Schluss unser Frühlingssdessert



## *Immer wieder sonntags...*

**Statt unserem beliebten Müffet,  
bieten wir Ihnen die perfekte Alternative  
in Form eines Menüs, mit Hauptgerichten zur Wahl.**

### **Das Menü**

Gemischte Blattsalate der Saison

---

Saisonale Suppe im Weckglas serviert

---

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

-oder-

Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree  
knusprigem Schafskäse / Kürbiskernpesto & Feldsalat

-oder-

Geschnetzeltes vom Maishuhn in Waldpilzrahmsoße  
Trüffelteigtaschen / Brokkoli & Mandelkrokant

-oder-

Wirsingroulade von der Ente  
Kirsch-Pfeffersoße / Rotkohl & Knödel

-oder-

Kleines Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste  
Rotweinsoße / gebackene Nadelbohnen & Bratkartoffel

-oder-

Hamburger Pannfisch „Das Original“  
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce  
Bratkartoffeln & Gemüse

-oder-

Geschmorte Gänseleber auf Rote-Bete-Apfelpüree  
Perlzwiebelsoße / Zwiebelkrokant / Feldsalat im Knusperkörnchen

---

Wat Süßet zum Abschluss

26,- € pro Person

(Saisonale Änderungen im Menü möglich)

## *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

### **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 sonntags...**

Statt unserem beliebten Müffet,  
bieten wir Ihnen die perfekte Alternative  
in Form eines Menüs, mit Hauptgerichten zur Wahl.

### **Jeden Mittag (außer sonntags)**

Des Deutschen liebstes Essen / das Schnitzel erleben  
- 20 verschiedene Variationen / - Verschiedene Beilagen  
- 13,- € pro Pers. / - Noch Fragen?!



## Die Kleine Auszeit

### Top Angebot für Genießer

1 Übernachtung  
im Doppelzimmer &  
lecker Frühstück

---

1 Glas Champagner zum Aperitif

---

„Die bürgerliche Gourmetküche“  
Wählen Sie 3 Gänge aus unserer Karte  
oder entscheiden Sie sich  
für unser saisonales Menü

---

Hausgemachte Schokotrüffel  
aus der Trüffelbox

Preis im Doppelzimmer 85,- €  
Preis im Einzelzimmer 115,- €  
(die Preise verstehensich pro Person)

## Unser Hotel

bietet Ihnen 13 DZ & 2 EZ.  
Aufbettung auf 3-4 Bettzimmer möglich.  
Alle Zimmer mit Dusche, WC, Telefon,  
TV und freiem W-lan ausgestattet.

Einzelzimmer: 75,00 - 85,00 €  
Doppelzimmer: 100,00 - 120,00 €  
jeweils inkl. Frühstück

## Menue Karussell 2022

01. Februar - 31. März 2022

15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!  
Die Bürgerliche Gourmetküche - mit internationalen Einflüssen

### Das Menue

- Crostillion vom Hummer & Skrei | Remoulade „Asia“
- Sushi des Bergmanns | Rauchlachs | Graupen | Rettich | Soja
- Törtchen von Gänseleber | Pumpernickel | Gelee vom Eiswein | Traube
- Steinpilzmus | grüner Spargel wie gewachsen | Kakao-Biskuit

---

#### Der Suppentopf „Auf gut Deutsch“

schwarz:- Auberginen-Backpflaumensuppe | Praline vom Lamm

rot:- Rote Bete-Suppe | Gnocchi

gold:- Kürbis-Ingwersuppe | Kartoffelgarnele | Curry

---

- Strudel von der Ente & Gemüse | Aprikose | Rotkohl
- Gebackenes Spanferkelkotelett | Kartoffel-Kressesalat
- Roulade vom Ochsenrücken | Röstzwiebelsoße | Schnibbelbohnenstampf & Tomate
- Sauerbraten-Taler vom Reh | Sellerie-Parmesansoße | Trüffelteigtasche | Preiselbeeren

---

#### Bissen wat Süsset aussem Bauchladen

- Chili-Mangosorbet | Baiser

- Schokoladen-Kardamongelee | Kokosschaum

- Mascarponecrème | Kaffee-Kirsche | Mandelgebäck

- Westfälischer Brotpudding | Mohn & Apfel-Rumsirup | kandierte Angelika

59,- €

inkl. der begleitenden Weine,  
Biere und Mineralwasser