

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 22 € 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
28,- € pro Person*

Jeden Mittag (außer sonntags)

*Des Deutschen liebstes Essen - das Schnitzel erleben
- Verschiedenste Variationen
14,- € 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“.

Das Spargel-Tischbuffet

ab 2 Personen & nur tischweise bestellbar

Blattsalate der Saison / mariniertes Spargel
Pesto / Tomate / Sonnenblumenkerne



Rahmige Spargelsuppe
& Flußkrebse „Asia“ im Weckglas serviert



Als Tischbuffet:

Münsterländer Stangenspargel
(ca. 400g Rohgewicht pro Person)
braune Butter / Hollandaise / kleine Kartoffeln / Trüffelteigtasche in Spargelsud & deichkäse
kleine Wiener-Schnitzel vom Kalbsrücken / Saltimbocca vom Maishuhn
gemischte Schinken / Rauchlachs vom Fischhof Baumüller & Dill-Senfsoße



Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis
Waldmeisterschaum & Mandelkrokant

44,- € pro Person

Der Stangenspargel

kleinen Kartoffeln / brauner Butter & Hollandaise	ca. 300g	19,- €
	(Rohgewicht)	
mit Kuhli's Kochschinken & Westfälischem Knochenschinken		8,- €
mit Trüffelteigtaschen / Hollandaise / Deichkäse überbacken / Kürbiskernpesto		10,- € ✓
mit Original Wiener vom Kalbsrücken / Zitrone		12,- €
mit glacierten Schweinebäckchen & Bärlauch		12,- €
mit Saltimbocca vom Maishuhn in Salbei & Parmaschinken gebraten / Limone		12,- €
mit Rauchlachs vom Fischhof Baumüller / Dill-Senfsoße		13,- €
mit Rumpsteak & Bärlauchbutter		14,- €

Vorspeisen

Blattsalate der Saison / marinierter Spargel gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne	9,- € ✓
Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat	12,- € ✓
Unser Vitello Tonnato in Mandeln gebackenes Kalbsfleisch auf Kapern-Thunfischsoße / Pesto / Rauke & Tomate	14,- €
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Deichkäse & Salat	15,- €
Rauchlachs-Rose vom Fischhof Baumüller auf Rösti / Spargelspitzen / Trüffelmajo & Kresse	15,- €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	7,- €
- ohne Mettwurst	6,- € ✓
Die rahmige Spargelsuppe im Kännchen serviert	
- Flußkrenschwänze „Asia“	9,- €
- gekochter Schinken & Mandeln	8,- €
- geröstete Kürbiskerne & Kernöl	7,- € ✓
Die Nordseefrüchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	14,- €

Feines aus Fluss & Meer

In Bärlauchbutter gebratenes Zanderfilet auf Spargel-Graupenrisotto & getrocknete Tomaten	28,- €
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	25,- €
Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse	24,- €

Top Angebot zur Spargelzeit

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Spargel & Hollandaise überbacken
auf Bratkartoffeln
22,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackenen Vollkornknödeln mit	
- Gebratenem Schafskäse / Feigensoße / Erdbeeren	14,- € ✓
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung	15,- €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln	16,- €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln	16,- €
Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree	
geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln	16,- €
Die Spinat-Rösti	
mit Rucola / getrockneten Tomaten / gehobeltem Deichkäse & geräucherten Mandeln	17,- € ✓
Der Spargelpfannkuchen „Westfalen“	
Bärlauch & Blattsalate	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	19,- €
Königsberger Klopse vom Kalb	
in Kapernsoße / Spargelragout / Gemüsereis / Rote Bete-Apfelsalat	19,- €
Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben	
Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat	22,- €
In Bärlauchbutter glacierte Schweinebäckchen	
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree & gegrillter Frühlingslauch	24,- €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
Trüffelmajo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat	27,- €
Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsoße	200g 28,- €
gebackene grüne Nadelbohnen & Bratkartoffeln	300g 35,- €

Echt wild. . .

Das Jägerschnitzel vom Hirschkalbsrücken
in Haselnüssen gebraten
auf Waldpilzen in Rahm
Trüffelteigtaschen & Salat
28,- €

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,- €

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis

Waldmeisterschaum & Mandelkrokant 9,- €

Des Deutschen liebstes Essen

Das Schnitzel erleben - nur Mittags (außer sonntags) & 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 14,- €

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 €
Applertif Apfel & Rose / alkoholfrei vom Bio-Obsthof Clostermann	Glas (0,1l)	5,50 €
	Flasche 0,75l	28,- €
Aperol Spritz	Glas (0,25l)	7,50 €
Hugo	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-Apfel „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 Lantenhammer

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.*