

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 Käseereien,

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!



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“.



Sieben – das Sommermenü

Wir sieben Gastronomen vom Kulinarischen Altstadtmarkt Hattingen bieten Ihnen in der Zeit vom 20. Juni bis zum 7. August 2022 in jedem Betrieb ein besonderes 3-Gang Menü.

Unser Sommermenü

Unser Vitello tonnato	15,- €
<i>In Mandeln gebackenes Kalbsfleisch Thunfischremoulade / Garnelen Pesto & Tomaten-Ruccolasalat</i>	
<i>∞</i>	
Huhn im Nest	25,- €
<i>Perlhuhnbrust / gebrannte Erdnüsse Karotten-Ingwerstampf / Zuckerschoten Pfifferlingssoße</i>	
<i>∞</i>	
Erdbeeren „Romanoff“ - ein Klassiker	9,- €
<i>Marinierte Erdbeeren / Waldmeisterschaum Vanilleeis / Haferflockenkrokant</i>	

39,- € pro Person

Vorspeisen

Blattsalate der Saison

gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne 9,- € ✓

Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat 12,- € ✓

Matjes & Rösti - Emdener Matjesfilet auf knusprigem Rösti

rote Zwiebeln / Gurken-Apfeltatar / Kresse & Dill-Senfsoße

als Vorspeise 14,- €

als Hauptgang 18,- €

Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet

auf Steinpilzremoulade mit gehobeltem Deichkäse & Salat 15,- €

Der Schneckensalat

Weinbergschnecken in Bärlauch-Gemüsebutter / Steinpilzknödel & Salat 12,- €

Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben

7,- €

- ohne Mettwurst 6,- € ✓

Pfifferlings-Champignonsuppe

- Trüffelteigtasche 9,- € ✓

- Nordseekrabben 10,- €

- geröstete Kürbiskerne & Kernöl 8,- € ✓

Die Nordseefrüchte

Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat 14,- €

Feines aus Fluss & Meer

Gebratene Rotbarbenfilets

auf Waldpilz-Graupenrisotto / Pesto / gehobelter Parmesan & gebratenem Sommergemüse 28,- €

Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat

Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen 24,- €

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,- €

Der Emdener Nordseematjes

Matjesfilets mit lecker Schnibbelbohnen

rote Zwiebeln / Bratkartoffeln & Apfelkraut-Senf dip 18,- €

Matjesfilets mit Meerrettichschmand

Gurken-Apfeltatar / rote Zwiebeln & Bratkartoffeln 18,- €



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“.

Der Westfälische Steaksommer

	200g	300g
Rumpsteak / gebratene Zwiebeln / Kräuterbutter / schwarzer Pfeffer	29,- €	36,- €
Surf & Turf – Rumpsteak / Garnelen / Kräuterbutter / Knoblauch	31,- €	39,- €
Rumpsteak / mit Pfeffer-Cognacsoße	29,- €	36,- €
Rumpsteak / gepfefferte Aprikosenkruste / Röstzwiebelsoße	29,- €	36,- €
Rumpsteak mit gebackenem Schafskäse getrockneten Tomaten & Pesto	29,- €	36,- €
Paillard Dünne Steaks vom Ochsenrücken auf Rucola gehobelter Parmesan / Olivenölsoße & Chili	29,- €	36,- €

**Zu allen Gerichten reichen wir westfälische Feldfrüchte
Bitte wählen Sie 2 Beilagen**

- frittierte Süßkartoffel mit Trüffelmayo

-oder-

- gebratene Rosmarinkartoffel mit Kräuterschmand

-oder-

- gemischte Blattsalate der Saison im Walnuss-Himbeerdressing

-oder-

- gemischtes Sommergemüse mit brauner Butter

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 & Perlwiebeln 16,- €

Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Sauerkrautpüree geschmorte Zwiebeln & knusprigen Brotwürfeln

16,- €

Rahmiges Pfifferlings-Champignonragout

mit jungem Lauch & gebratenem Steinpilz-Serviettenknödel

18,- € ✓

Trüffelteigtaschen mit gebratenem Sommergemüse

geräucherte Mandeln / knuspriger Schafskäse / Pesto & Rucola

19,- € ✓

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 / Gemüsereis / Rote Bete-Apfelsalat

19,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken auf rahmigem Pfifferlings-Champignonragout Steinpilz-Serviettenknödel & Salat

22,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

22,- €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Trüffelmajo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat

27,- €

Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinssoße lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln

200g

29,- €

300g

36,- €

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,- €

Erdbeeren „Romanoff“ - ein Klassiker

Marinierte Erdbeeren / Waldmeisterschaum / Vanilleeis / Haferflockenkrokant 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-Chilisöße
- 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