

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“.



25 Jahre Eggers - das Menü

12. August - 30. September 2022

Das Vorspeisenbuffet auf dem Teller serviert

- Kürbis-Ingwersuppe / Kerne & Öl
- Dominostein von Pilzen / Pfifferling / Steinpilz / Madeira-Morchelgelée
- Ziegenkäsepraline / Feigensenf / Chili / Pumpernickel
- Gebackene Roulade vom Perlhuhn / Rote Bete-Johannisbeersosse



Schweinefiletmedaillon & knusprige Praline von der Ochsenbacke
auf Schnibbelbohngemüse / Ochsenbacken-Spätburgundersosse
& Kartoffel-Thymiangelhupf

-oder-

Senfrostbraten vom Steinköhler (Fischfilet)
auf Schnibbelbohngemüse
Senfsaatsoße & Kartoffel-Thymiangelhupf



Die Heimatpflaume ^④

- Pflaumenschaum | - Gelée von gelben Pflaumen
- Eingelegte Pflaumen | - Pflaumeneiskonfekt

25 Jahre - 25 € pro Person

Unser besonderes Angebot zum Menü:

1 Flasche Jubiläumsweißwein & 1 Flasche Wasser
25 Jahre - 25 €

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,- €

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,- €

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

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 €
	Flasche 0,75l	28,- €
Aperol Spritz	Glas (0,25l)	7,50 €
Hugo	Glas (0,25l)	7,50 €

Säfte

Sortenreine Direktsäfte von der Privatkelterei 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.*