

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“.

Gans, ganz lecker

**Die Pommersche Freilandgans
ab 2 Personen bestellbar**

Das Menü

Asien trifft Westfalen 12,- €
Knuspriger Krapfen von der Gänsekeule „Asia“
Auf westfälischer Grünkohlsoße & Feldsalat



Knusprige Gänsebrust 38,- €
Soße / Knödel / Rotkohl & Bratapfel mit Maronenmarzipan
Honigkuchen & Preiselbeeren



Crème von Zimt & Orange 9,- €
„Pannacotta style“
Mandelkrokant & Sorbet von der Heimatpflaume / Baiser

46,- € pro Person

Unser besonderes Weinangebot:

2016 - Trollinger QbA / Weingut Dr. Baumann 33,- €
2018 - Le grand reve – Reserve / Grenache / Syrah / Carignan 36,- €

Weitere Gänsegerichte

Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren 38,- €

Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren 36,- €

Geschmorte Gänseleber
mit Zwiebeln auf Kürbispüree / Zwiebelkrokant & Feldsalat 22,- €

Vorspeisen

Blattsalate der Saison gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne	9,- € ✓
Gebackener Ziegenkamembert Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat	12,- € ✓
Geschmorte Gänseleber Zwiebel / Granatapfel / Mandelkrokant & Feldsalat	13,- €
Unser Vitello tonnato Gebackene Kalbsfleischbällchen auf Thunfisch-Kapernremo Feldsalat / Tomate / Limonenöl & Parmesan	14,- €
Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller auf Rösti / Feldsalat & Dill-Senfsoße	14,- €
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat	15,- €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben - ohne Mettwurst	7,- € 6,- € ✓
Kürbis-Ingwersuppe - gerösteten Kürbiskernen & Kernöl - Rauchlachsrose - Flusskrebsschwänzen „Asia“	8,- € ✓ 9,- € 10,- €
Die Nordseefrüchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	14,- €

Feines aus Fluss & Meer

Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen	25,- €
Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkörnchen	26,- €
Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat Bratkartoffeln & Gemüse	24,- €

Die Paella des Bergmanns

Westfälischer Grünkohl in der Pfanne serviert
Hausgemachte Grünkohlwurst / Speck / Perlzwiebeln
Bratkartoffeln & unserem Senfdip

19,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackene Vollkornknödel mit

- Gebratenem Schafskäse / Feigensoße / Granatapfel 15,- € ✓
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 16,- €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 17,- €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlwiebeln 17,- €

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

16,- €

Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken

getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse

18,- € ✓

Trüffelteigtaschen auf Kürbispüree

Kürbiskernpesto / Granatapfel & Feldsalat

19,- € ✓

Die Schnitzelpfanne - drei Schnitzel mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken auf Bratkartoffeln & Salat

19,- €

Das Sprockhöveler Krüstchen

Schnitzel vom Jungschweinrücken / Blutwurst / Toast / Pfifferling-Champignonragout
Schmorzwiebeln / Speck / Spiegelei & Salat

20,- €

Königsberger Klopse vom Kalb

in Kapernsoße / Gemüsereis / Rote Bete-Apfelsalat

19,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

23,- €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Trüffelmajo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat

28,- €

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

200g 29,- €

lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln 300g 36,- €

Echt Wild

Sauerbraten von der Hirschkalbskeule

Traubenessig / geschmorte Preiselbeerbirne / Rotkohl / Kartoffelknödel im Spätzlenest

28,- €

Das Jügerschnitzel

Hirschkalbskeule in Haselnüssen gebraten

Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Feldsalat

29,- €

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,- €

Creme von Zimt & Orange „Pannacotta style“

Mandelkrokant & Sorbet von der Heimatpflaume / BaiserHaselnusskrokant 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 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 14,- €

Dazubestellbar:

- Blattsalate der Saison 4,50 €
- Gemischtes Gemüse 4,50 €
- Andere Beilagen nach Wunsch

Getränkemarkt

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 €
Vio Stilles Wasser	0,75l	6,90 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	0,2l	3,00 €

Fruchtsäfte

Apfel-, Orangenschorle	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 €
Apperitif Apfel & Rose / alkoholfrei	Glas (0,1l) 5,50 €
vom Bio-Obsthof Clostermann	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 €
Malteser, 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 – 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 €
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 €
„Emil“ Whisky	58,7%	2cl	7,50 €

Spezialitäten von Lantzenhammer

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.*