

# 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“.

## *Winter Empfehlungen*

### *Gans, ganz lecker*

**Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel**  
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren  
33,- €

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

### *Echt Wild*

**Stroganoff vom Elchfilet**  
Wacholdersoße / Pilze / Rote Bete / Gurke / Gemüse & Kartoffelknödel im Spätzlenest  
28,- €

**Das Jägerschnitzel**  
Hirschkalbskeule in Haselnüssen gebraten  
Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Feldsalat  
29,- €

### *Die Paella des Bergmanns*

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

19,- €

# Vorspeisen

## **Blattsalate der Saison**

gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne

9,- € ✓

## **Gebackener Ziegencamembert**

Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat

12,- € ✓

## **Geschmorte Gänseleber**

Zwiebel / Granatapfel / Mandelkrokant & Feldsalat

13,- €

## **Salat von bunten Linsen**

gebratene Garnelen / Knoblauch & Balsamico

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

25,- €

## **Der Backfisch**

Rotbarbenfilets in Kartoffelflocken gebacken / buntes Linsengemüse & Salat

27,- €

# 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 & Perlzwiebeln 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 Kalbsragout aus der Kalbsschulter**

in Kapernsoße / Gemüsereis & Rote Bete-Apfelsalat

22,- €

## **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 Rotweinssoße lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln**

200g  
300g

29,- €  
36,- €

## **Paillard vom Ochsenrücken**

dünne Scheiben vom Ochsenrücken auf Feldsalat

Perlzwiebeln / Chili & Gugelhupf von Steinpilzen & Kartoffel

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,- €

## 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

# 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 €
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 €

### **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 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 €

## 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 €
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 €
<b>Cherry-Brandy-Likör</b>	<b>35,0 %vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>„Emil“ Whisky</b>	<b>58,7%</b>	<b>2cl</b>	<b>7,50 €</b>

## Spezialitäten von Lantenhammer

---

Whiskey „Slyrs“	43% vol.	3cl	6,50 €
-----------------	----------	-----	--------



# *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.*