

# 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.*

*Fleisch & Wurstwaren von der Fleischerei Kuhlendahl 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,  
Sprockhöveler Landeier  
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 24,- € 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*

## **NEU!**

### **Freitags: Die Hummernummer**

*Variation von Krustentieren  
Vorweg ein kleines Hummersüppchen & Nordseekrabben  
Halber Langustenschwanz ausgelöst in der Schale gebraten & Garnelen  
mit Salat / Dippes / Limonen-Graupenrisotto / Gemüse & Saltimbocca-Kartoffeln;  
39,- € 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“.

## **MENÜKARUSSELL**

### *Das Menükarussell*

**15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!  
Die Bürgerliche Gourmetküche - mit internationalen Einflüssen  
(ab 2 Personen)**

#### **Die Feinheiten aus dem Wasser**

- Currywurst vom Hummer / Fritten / Trüffelmayo
- Garnele / Staudensellerie / Limone / Chili / Couscous
- Unser Vitello Tonnato / gebackenes Kalbsfleisch / Thunfisch-Kapernremo
- Sushi des Bergmanns / Graupe / Lachs / Rettich / Soja



#### **Die Lieblingssuppen unserer Gäste**

- Rahmige Kartoffelsuppe / Lauch / Mettwurst
- Kürbis-Ingwersuppe / Flusskrebse „Asia“
- Rinderkraftbrühe / Maultasche / Markbällchen



#### **Viel mehr geht nicht**

- Kandierte Schweinebäckchen / Linsen / Wurzelgemüse / Senfsaat
- Roulade vom „rosa“ Roastbeef / Röstzwiebelsoße / Rotkohl / Püree
- Rehragout / Preiselbeer-Crème fraîche / Speckteigtaschen
- Pulled Duck / gebackene Entenkrapfen / Sesam / Mangoäpfel



#### **Süßer Gruß aussem Bauchladen**

- Das Schwarzbier / Schokoladen-Pannacotta / Kokosschaum
- Warmer Mandelpudding / Kirschen / Pumpernickel
- Maracujaeis / Kiwigrütze / Granatapfel
- Die Karussellpraline für zu Hause oder direkt zum Genießen

64,- € pro Person  
inkl. der begleitenden Weine & Wasser

# Vorspeisen

## **Blattsalate der Saison**

gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne

9,- € ✓

## **Gebackener Ziegencamembert**

Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat

13,- € ✓

## **Sushi des Bergmanns**

Graupen / Rauchlachs / Rettich / Ingwer & Soja

13,- €

## **Unser Vitello Tonnato**

gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat

14,- €

## **Salat von Garnele**

Staudensellerie / Limone / Chili & Couscous

15,- €

## **Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet**

auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat

16,- €

## **Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben**

- ohne Mettwurst

8,- €

7,- € ✓

## **Die Rinderkraftbrühe „mit viel drin“**

9,- €

## **Kürbis-Ingwersuppe**

- gerösteten Kürbiskernen & Kernöl

- Flusskrebsschwänzen „Asia“

8,- € ✓

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 Knusperkörbchen

26,- €

## **Hamburger Pannfisch „Das Original“**

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat

Bratkartoffeln & Gemüse

25,- €

# 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,- €

## **Die Westfälische Blutwurstpfanne**

Kuhlendahls Pfefferblutwurst gebraten auf Apfelsauerkraut  
Bratkartoffeln / Zwiebelkrokant & Senfdip

17,- €

## **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,- €

## **Unser „Pulled Duck“**

Knusprige Entenkrapfen in Sesam gebacken  
auf geschmorten Mango-Äpfeln / Ingwer / Asiasoße & Gemüsereis

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,- €

## **Die Schweinebäckchen „Schwäbisch“**

mit Linsen / Wurzelgemüse / Senfsaat & Spätzle

24,- €

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat

28,- €

## **Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinssoße**

200g 29,- €

lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln 300g 36,- €

## Echt Wild

### **Ragout aus der Rehschulter im Topf serviert**

mit Rotkohl / Preiselbeer-Creme fraîche & Spätzle

26,- €

### **Das Jägerschnitzel**

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 1,50- €

**Espresso mit Vanilleeis und Amaretto** 6,- €

**Der geeiste Cappuccino mit Mandelkrokant & Schokolade in der Tasse serviert** 7,- €

## Eis und Heiß

Vanilleeis mit geschlagener Sahne / heißen Kirschen & heißer Schokoladensauce 8,- €

## 2 Stück Quark-Nougat-Knödel mit Karamell & Haferflockenkrokant

Walnusseis & Baileyssahne 11,- €

## Das Sprockhöveler Kaffeegedeck

- Geeister Cappuccino in Begleitung

- Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola

- Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel 10,- €

## Kleiner warmer Schokokuchen (ohne Mehl)

unser Maracujaeis / Kokosschaum & Apfel-Kiwigrütze 11,- €

## 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 €
-----------------	----------	-----	--------



## *Aperitifs*

<b>Osborn, Fino, Amontillado, Cream</b>		€ 4,50
<i>Das Sherry-Haus Cuesta gehört mit zu den Besten Sherryhäusern Spaniens</i>		
<b>Martini Dry oder Bianco</b>		€ 4,50
<b>Portwein Ferreira / Tawny / Porto</b>		€ 4,50
<b>Campari</b>		€ 4,50
<b>Campari Soda</b>		€ 5,50
<b>Campari Orange</b>		€ 5,50
<b>VW (Vermouth - Williamsbirne)</b>		€ 6,50
<b>Sekt – Edition „E“ Brut</b>	0,1 l Glas	€ 5,50
<b>Sekt - Edition „E“ Brut</b>	0,75 l Flasche	€ 28,00
<i>Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg</i>		
<b>Charles Heidsieck Brut Reserve</b>	0,1 l Glas	€ 11,00
<b>Charles Heidsieck Brut Reserve</b>	0,75 l Flasche	€ 79,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		
<b>Charles Heidsieck Rosé Vintage</b>	0,75 l Flasche	€ 99,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		

## *Unsere Flaschenweine – Deutsche Weißweine*

<b>2018 - Maximin Grünhauser QbA Monopol</b>	0,75l	€ 33,00
<i>Riesling Spätlese feinherb / Schubert'sche Gutsverwaltung –Grünhaus</i>		
<b>2020 - Maximin Grünhäuser Riesling QbA trocken</b>	0,75 l	€ 38,00
<i>Schubert'sche Gutsverwaltung -Grünhaus</i>		
<b>2021 - Santa Clara Sauvignon blanc / Pfaffenweiler Weinhaus / Baden</b>	0,75l	€ 32,00
<b>2021 - Sauvignon blanc / Weingut Landerer / Baden</b>	0,75l	€ 33,00
<b>2021 - Grauer Burgunder trocken / Weingut Landerer / Baden</b>	0,75l	€ 29,00
<b>2020 - Klumpp Weissburgunder QbA trocken</b>	0,75l	€ 29,00
<i>Weingut Klumpp / Baden</i>		
<b>2021 - Hand in Hand Grauburgunder / Näkel &amp; Klumpp / Ahr + Baden</b>	0,75l	€ 36,00
<b>2020 - Mohr Weißburgunder / Weingut Mohr / Rheingau</b>	0,75l	€ 33,00
<b>2018 - Riesling QbA / Weingut Künstler / Rheingau</b>	0,75l	€ 33,00
<b>2021 - Straight Chardonnay / Weingut Krämer / Rheinhessen</b>	0,75l	€ 29,00
<b>2021 – Illusion blanc de noir / Werner Näkel / Ahr</b>	0,75l	€ 39,00
<b>2016 - Riesling QbA trocken / Weingut Dr. Baumann / Württemberg</b>	0,75l	€ 32,00

## *Unsere Flaschenweine - Deutsche Rotweine*

<b>2021 - Landerer Spätburgunder</b> / Kaiserstuhl / Baden	0,75l	€ 29,00
<b>2017 - Cuvée Nr. 1</b> / Cuvée aus Blaufränkisch und Spätburgunder Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 33,00
<b>2019 - Klumpp Himmelreich Blaufränkisch</b> / Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 49,00
<b>2018 - Landerer Kirchberg Syrah</b> / Baden	0,75l	€ 45,00
<b>2019 - Assmanshäuser Höllenberg Spätburgunder</b> Weingut Mohr / Rheingau	0,75l	€ 39,00
<b>2015 - Lemberger QbA</b> / Weingut Dr. Baumann / Württemberg	0,75l	€ 36,00
<b>2015 - Cuvée Cabernet</b> / Weingut Dr. Baumann / Württemberg Cuvée aus verschiedenen Cabernet Sorten	0,75l	€ 36,00
<b>2016 - Trollinger QbA</b> / Weingut Dr. Baumann	0,75l	€ 38,00
<b>2020 - Blutsbrüder</b> / Cuvée aus Cabernet, Dornfelder, Merlot Weingut Karl May / Rheinhessen	0,75l	€ 39,00

## *Deutsche Roséweine*

<b>2021 - Eggers rosé</b> / Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 27,00
--	-------	---------

## *Französische Rotweine*

<b>2016 - Chateauneuf Du Pape</b> Appellation Châteauneuf du Pape Contrôlé / Domaine des Sénéchaux	0,75l	€ 56,00
<b>2016 - Chateau Bernateau</b> Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Saint Emillion	0,75l	€ 49,00

## *Italienische Rotweine*

<b>2018 - Nipozano Vecchie Viti / Chianti Rufina Riserva DOCG</b> Tenuta Frescobaldi	0,75l	€ 39,00
<b>2019 - Tenuta Frescobaldi di Castiglioni</b> / Tenuta Frescobaldi	0,75l	€ 44,00
<b>2005 - Brunello di Montalcino DOCG</b> da Camigliano	0,75l	€ 79,00
<b>2012 - CastelGiocondo / Brunello di Montalcono DOCG</b> Tenuta Frescobaldi	0,75l	€ 93,00
<b>2017 - Amarone Valpolicella Classico</b> / Cecilia Beretta	0,75l	€ 75,00

## *Spanische Rotweine*

**2012 - Rioja Reserva DOCa / Montecillo / Rioja** 0,75l € 38,00

## *Österreichische Rotweine*

**2016 - Redmont / Markowitsch / Carnuntum** 0,75l € 44,00  
(Cuvée aus Zweigelt / Blaufränkisch & Merlot)

## *Internationale Rotweine*

**2008 - Nemea Agiorgitiko** 0,75l € 32,00

## *Unsere Großflaschen*

**2017 - Maximin Grünhäuser** 1,5l € 59,00  
Riesling trocken  
Schubert'sche Gutsverwaltung-Grünhaus

**2015 - Klumpp Himmelreich** 1,5l € 89,00  
Blaufränkisch / Baden

**2011 - Montecillo** 1,5 l € 63,00  
Tempranillo / Crianza

## *Edelsüße Weine*

### *Deutschland*

**2016 - G+M Machner Gewürtztraminer Spätlese** 0,1 l Glas € 6,00  
Bechtheim / Rheinhessen 0,75l € 34,00

**2008 - Augener Schäf Chardonnay Beerenauslese** 0,5l € 35,00  
Auggen / Baden

### *Frankreich*

**2006 - Chateau Lafaurie Peyraguey 1-er Cru Classé** 0,375l € 34,00  
Appellation Sauternes Contrôléé

### *Italien*

**2008 - Castello Di Pomino Vinsanto DOC** 0,375 l € 34,00  
Marchesi de' Frescobaldi / Toscana

# *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.*