

**Top aktuell in dieser Ausgabe:**Ferienwohnungen  
in ToplageMuttertag 14.05.23  
Eggers WochenspiegelDas Programm zu  
Ostern / KarfreitagMüffet  
bei Eggers*Unsere Philosophie...**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!

*Nordsee,  
Ostsee & Tegernsee*  
**FERIEN  
WOHNUNGEN**  
*in Toplage*  
\*\*\*\*[www.ferienwohnungen-toplage.de](http://www.ferienwohnungen-toplage.de)*Die Chronik*

- 1997 Am 24. Juli eröffneten wir um 18:00 Uhr erstmals unsere Türen...
- 1998 Anbau des Wintergartens / Heidi & Dirk gaben sich das „Ja-Wort“
- 1999 Geburt Viktoria / Auszeichnung Guide Michelin „Bib Gourmant“
- 2000 Mitarbeiterin Charlotte wurde Stadtmeisterin im Restaurantfach.
- 2001 Aufnahme in die Chaîne des Rôtisseurs / Saalrenovierung
- 2002 Geburt Max / Erweiterung des Hotels um ein Gästehaus
- 2003 Empfehlung in allen führenden Restaurantführern
- 2004 Auszeichnungen für Auszubildene / Weinkeller 120 Positionen
- 2005 Überdachung der Terasse des Wintergarten
- 2006 Erneuerung der Sanitären Anlagen im Restuarnt
- 2007 feierten wir mit Ihnen 10 Jahre Eggers! Vielen Dank!
- 2008 Hotelzimmer Renovierung / Aufnahme Kulinarischer Altstadtmarkt
- 2009 Eröffnung 1. Weingarten im EN-Kreis! Dreharbeiten unter Volldampf
- 2010 Auszubildene Maïke beste Gesellenprüfung seit 12 Jahren im Kreis
- 2011 Umbau der Kegelbahn zum Hobbyraum mit historischen Molteniherd
- 2012 Aufnahme Westfälisch genießen e.V. / Umbau der Küche
- 2013 Hotelzimmer komplett renoviert / Auszeichnung durch den Michelinführer
- 2014 Auszubildener Spieker beste Gesellenprüfung
- 2015 Umbau des vorderen Teils des Restaurants / Raucher Fass
- 2016 Theke neu gestaltet / Azubi S. Torris gewinnt die Bezirksmeisterschaft
- 2017 20 Jahre Hotel & Restaurant Eggers in Sprockhövel
- 2018 Lino Koch bester Azubi / den Namen zum Beruf gemacht
- 2019 Restaurant des Monats in Westfalen / Westfälisch genießen
- 2020 Corana hat uns ausgebremst / Eggers to go
- 2021 Corana bremst weiter
- 2022 25 Jahre Eggers in Sprockhövel

# Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 06.04.2023 & Freitag, 07.04.2023  
Mittags & abends in unserem Restaurant

## Fisch auf'n Tisch

Hamburger Pannfisch „Das Original“  
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce /  
Salat / Bratkartoffeln & Gemüse  
25,- € pro Person

Jetzt reservieren!

## Die Hummernummer

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

Selbstverständlich auch Fisch & Fleischgerichte à la carte  
ob Vorspeise / Suppe / Hauptgerichte oder Desserts  
Alles was den Gaumen begehrt

# Ostersonntag

09.04.2023

Mittags in unserem Restaurant

## 3 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
(auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

Erdbeer / Waldmeister / Rhabarber / Ingwer / Eis

44,- € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (keine Rippchen)

# Ostermontag

10.04.2023

Mittags in unserem Restaurant  
+eine kleine à la carte Auswahl

## 3 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
(auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

Erdbeer / Waldmeister / Rhabarber / Ingwer / Eis

44,- € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (auch Rippchen)

# Ostersonntag in unserem Hobbyraum

Ostersonntag, 09.04.2023 in unserem Hobbyraum

Ab 11.30 Uhr unser Ostermüffet

## Am Tisch

Rahmige Spargelsuppe mit Spargel / Kürbiskerne & Öl

---

## Am Büffet

- verschiedene Vorspeisen „Land & Meer“

- ganzer Lachs in Meersalz „Asia“

Wokgemüse / Duftreis / Sesamsoße

- Ochsenroastbeef „rosa“

Perlzwiebelsoße / Bearnaise / Bohnen / Rosmarinkartoffeln

- Sauerbraten vom Osterlamm

Balsamicorosinen / Rotkohl / Steinpilz-Serviettenknödel

- Brust vom Maishuhn

Waldpilze / Moosbeeren / buntes Gemüse / Haselnussspätzle

- \*Vegi: Trüffelteigtaschen

Spargel / Parmesansoße / getrocknete Tomaten

- bunte Salatplatte / Vinaigrette

- Schnitzel vom Jungschwein

---

## Am Tisch

Lecker Nachtisch von

Erdbeeren / Waldmeister / Rhabarber / Ingwer / Eis

44,- € pro Person

# April / Mai

## Die Spargelsaison beginnt!

Unser Spargelmenü in 3-Gängen

Rauchlachs & gebackener Spargel / Kurkuma-Senfsauce & Rauke  
oder

Rahmige Spargelsuppe / Trüffelteigtaschen & Flusskrebsschwänze

---

Portion Münsterländer Stangenspargel  
braune Butter / gebackenes Kalbsfleisch / Saltimbocca vom Maishuhn  
& Schnitzel vom Schweinefilet / Bärlauchpolenta  
kleine Kartoffeln & Hollandaise


---

Waldmeister / Erdbeeren / Rhabarbersoße

Vanilleis / Ingwer & Haferflockenkrokant

42,- € pro Person

Verschiedene Spargelgerichte mit passenden Begleitern



Holt mich  
hier raus!

# Muttertag

14. Mai 2023

Mittags in unserem Restaurant & Hobbyraum

3-Gang Muttertagsmenü

44,- € pro Person

3 verschiedene Vorspeise zur Wahl

8-10 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
zum Schluss unser Frühlingsdessert

abends à la carte



## *Immer wieder sonntags...*

**Statt unserem beliebten Müffet,  
bieten wir Ihnen die perfekte Alternative  
in Form eines Menüs, mit Hauptgerichten zur Wahl.**

### **Das Menü**

Gemischte Blattsalate der Saison

---

Saisonale Suppe im Weckglas serviert

---

„Die Schnitzelpfanne“ - drei Schnitzel mit Käse  
& Schmorzwiebeln überbacken auf Bratkartoffeln & Gemüse

-oder-

Geschmorte Gänseleber  
Zwiebeln / Kürbispüree & Rotkohl

-oder-

Geschnetzeltes vom Maishuhn in Waldpilzrahmsauce  
Trüffelteigtaschen / Brokkoli & Mandelkrokant

-oder-

Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken - Vegi  
getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse

-oder-

Kleines Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste  
Rotweinsauce / Schnibbelbohnen & Bratkartoffel

-oder-

Hamburger Pannfisch „Das Original“  
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce  
Bratkartoffeln & Gemüse

-oder-

Rehragout  
Preiselbeersahne / Rotkohl / Knödel & Honigkuchen

---

Wat Süßet zum Abschluss

28,- € pro Person

## *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 / Dips / 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



## Die Kleine Auszeit

### Top Angebot für Genießer

1 Übernachtung  
im Doppelzimmer &  
lecker Frühstück

---

1 Glas Champagner zum Aperitif

---

„Die bürgerliche Gourmetküche“  
Wählen Sie 3 Gänge aus unserer Karte  
oder entscheiden Sie sich  
für unser saisonales Menü

---

Hausgemachte Schokotrüffel  
aus der Trüffelbox

Preis im Doppelzimmer 105,- €

Preis im Einzelzimmer 135,- €

(die Preise verstehtlich pro Person)

## Unser Hotel

bietet Ihnen 13 DZ & 2 EZ.  
Aufbettung auf 3-4 Bettzimmer möglich.  
Alle Zimmer mit Dusche, WC, Telefon,  
TV und freiem W-lan ausgestattet.

Einzelzimmer: 75,00 - 85,00 €  
Doppelzimmer: 100,00 - 120,00 €  
jeweils inkl. Frühstück

## Menue Karussell 2023

01. Februar - 31. März 2023

15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!  
Die Bürgerliche Gourmetküche - mit internationalen Einflüssen

### Das Menue

#### Die Feinheiten aus dem Wasser

- Currywurst vom Hummer / Fritten / Trüffelmayo
- Garnele / Staudensellerie / Limone / Chili / Couscous
- Unser Vitello Tonato / 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-Panna cotta / Kokoschaum
- Warmer Mandelpudding / Kirschen / Pumpernickel
- Maracujaeis / Kiwigrütze / Granatapfel
- Die Karussellpraline für zu Hause oder direkt zum Genießen

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