

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 Käsereien,
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;
29,- € pro Person*

NEU!

Freitags: Die Hummernummer

*Variation von Krustentieren
Vorweg ein kleines Hummersüppchen & Nordseekrabben
Halber Langustenschwanz ausgelöst in der Schale gebraten & Garnelen
mit Salat / Dippis / 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“.

Das Schlachtfest im September

von & mit dem Münsterländer Milchkalb

Brühe vom Kalbsschwanz geschmolzenen Zwiebeln / Gemüse & Kalbsfleischklößchen	9,- €
Scheiben vom Kalbstafelspitz Linsen „süß-sauer“ / Kürbiskernpesto & Salat	13,- €
Unser Vitello Tonnato gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat	14,- €
Kalbshaxenragout / Trüffelteigtaschen Zuckerschoten & Zwiebelkrokant	16,- €
Königsberger Klopse vom Kalb in Kapernsoße / Rote Bete-Apfelpüree & Salat	22,- €
Kalbsnierchen in Estragon-Senfsaatsoße Kartoffelpüree & Blattspinat	23,- €
Milchkalbsleber gebraten auf Rotwein-Perlzwiebelsoße gebackene Petersilie / Rote Bete-Apfelpüree & Blattsalate	24,- €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken Waldpilzrahm / buntes Gemüse & Rösti	27,- €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat	28,- €
Cordon bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Brie de Meaux & Honigschinken / Waldpilzsoße / Gemüse & Kartoffelkrapfen	29,- €

Kalbstafelspitz & Kalbsfleischklößchen

in der Brühe serviert

mit Gemüse / Bratkartoffeln / Meerrettichschmand

29,- €

Vorspeisen

Blattsalate der Saison gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne	9,- € ✓
Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat	13,- € ✓
Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller auf knusprigen Kartoffeln / Kurkuma-Senfsoße & Salat	15,- €
Marinierte Garnelen „Asia“ / gerösteter Sesam / Zwiebelkrokant & Salat	15,- €
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat	16,- €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben - ohne Mettwurst	8,- € 7,- € ✓
Kürbis-Ingwersuppe im Kännchen serviert - mit Kernöl & gerösteten Kernen - mit Garnelen „Asia“ - mit Rauchlachs	8,- € ✓ 10,- € 10,- €
Die Nordseefrüchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	15,- €

Feines aus Fluss & Meer

In Kartoffelflocken gebratenes Lachsforellenfilet auf Kürbispüree / Kürbiskernpesto & Blattsalate der Saison	24,- €
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	26,- €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackene Vollkornknödel mit

- Gebratenem Schafskäse / Feigensoße / Erdbeeren 15,- € ✓
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 16,- €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 19,- €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln 17,- €

Die Westfälische Blutwurstpfanne

Kuhlendahls Pfefferblutwurst gebraten auf Apfelsauerkraut
Bratkartoffeln / Zwiebelkrokant & Senfdip

17,- €

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

20,- €

Das Sprockhöveler Krüstchen

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

21,- €

Schnitzel vom Schweinefilet auf rahmigem Pfifferlings-Champignonragout Kartoffel-Steinpilzgugelhupf & Salat

23,- €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

23,- €

Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Waldpilze in Rahm grüner Pfeffer / Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen

25,- €

Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsauce lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln

200g
300g

29,- €
38,- €

Das Jügerschnitzel – Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten

Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat

29,- €

Nachhaltig, Lecker, Vegi

Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken

getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse

18,- € ✓

Trüffelteigtaschen in rahmigem Pfifferlings-Champignonragout

angemachter Rucola & geröstete Sonnenblumenkerne

19,- € ✓

Kartoffel-Steinpilzgugelhupf

auf Kürbispüree / gebackener Ziegenamembert / Kürbiskernpesto & Salat

22,- € ✓

Nachtisch

Feines aus der Patisserie (Whiskey / Kokos / Mandel / Salzkaramell)

Danach – zum Kaffee – hausgemachte Trüffel Stück 1,50- €

1 Tasse Himbeersorbet / Balsamico & Baiser 5,- €

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,- €

Kleiner warmer Schokokuchen (ohne Mehl)

unser Maracuja-Joghurteis / Amarenakirschen / Kapstachelbeere & Kokossahne 11,- €

2 Stück Quark-Nougat-Knödel mit Karamell & Haferflockenkrokant

Walnusseis & Baileysahne 11,- €

Das Sprockhöveler Kaffeegedeck

- Geeister Cappuccino in Begleitung

- Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola

- Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel

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

Spezialitäten von Lantenhammer

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

Aperitifs

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

Unsere Flaschenweine – Deutsche Weißweine

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

Unsere Flaschenweine - Deutsche Rotweine

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

Deutsche Roséweine

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

Französische Rotweine

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

Italienische Rotweine

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