

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;
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 / Dipps / 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 Gänsemenü

**Der „Rolls Royce“ unter den Gänsen:
Die Pommersche Freilandgans in 3 Gängen serviert
ab 2 Personen**

Asien trifft Westfalen

*Knuspriger Krapfen von der Gänsekeule „Asia“
Auf westfälischer Grünkohlsoße & Feldsalat*



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



Crème von Zimt & Orange
„Pannacotta style“ / Mandelkrokant & Sorbet von der Heimatpflaume / Baiser

49,90 € pro Person

Gans, ganz lecker!

Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren 39,90 €

Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren 37,90 €

Geschmorte Gänseleber
mit Zwiebeln auf Rote Bete-Apfelpüree / Zwiebelkrokant & Feldsalat 22,90 €

Der Grünkohltopf

*Westfälischer Grünkohl / hausgemachte Grünkohlwurst
Mettwurst / Speck / Bratkartoffeln & unser Apfelkraut-Sensdip*

19,90 €

Vorspeisen

Blattsalate der Saison (Feldsalat)

gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne (V) 9,90 €

Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat (V) 13,90 €

Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller

auf knusprig gebackenen Kartoffeln / Frischkäse-Meerrettichmus /
Kurkuma-Senfsoße & Feldsalat 15,90 €

Pulled Goose – Knusprige Gänsekrapfen „Asia“

Sesamsoße / Granatäpfel & Salat 13,90 €

Geschmorte Gänseleber / Zwiebel Mandelkrokant & Feldsalat 14,90 €

Unser Vitello Tonnato

gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat 14,90 €

Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat 16,90 €

Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben 8,90 €

- ohne Mettwurst (V) 7,90 €

Rehkraftbrühe

Gemüse & Trüffelteigtaschen & Moosbeeren 9,90 €

Kürbis-Ingwersuppe im Kännchen serviert

- mit Kernöl & gerösteten Kernen (V) 8,90 €

- mit Garnelen „Asia“ 10,90 €

- mit Rauchlachs 10,90 €

Die Nordseefrüchte

Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat 15,90 €

Feines aus Fluss & Meer

In Kartoffelflocken gebratenes Lachsforellenfilet

auf Kürbispüree / Kürbiskernpesto & Blattsalate der Saison 24,90 €

Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat

Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen 25,90 €

Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben

Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkorbchen 26,90 €

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse 26,90 €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackene Vollkornknödel mit

- Gebratenem Schafskäse / Feigensoße / Granatapfel ✓ 15,90 €
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 16,90 €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 19,90 €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln 17,90 €

Die Westfälische Blutwurstpfanne

- Kuhlendahls Pfefferblutwurst gebraten auf Apfelsauerkraut
Bratkartoffeln / Zwiebelkrokant & Senfdip 17,90 €

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

20,90 €

Das Sprockhöveler Krüstchen

- Schnitzel vom Jungschweinrücken / Blutwurst / Toast / Pfifferling-Champignonragout
Schmorzwiebeln / Speck / Spiegelei & Salat 21,90 €

Königsberger Klopse vom Kalb

- in Kapernsoße / Rote Bete-Apfelpüree & Salat 22,90 €

Schweinefilet in Kräutersenf gebraten

- Perlzwiebelsoße / Grünkohlgemüse & Bratkartoffeln 23,90 €

Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben

- Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat 23,90 €

Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Waldpilze in Rahm

- Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen 25,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

- Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat 28,90 €

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

- 200g 29,90 €
lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln 300g 38,90 €

Das Jägerschnitzel – Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten

- Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat 29,90 €

Sauerbraten vom Sauerländer Hirschkalb

- Rosinen / Apfelessig / Rotkohl / Honigkuchen & Kartoffelknödel 29,90 €

Paillard vom Hirschkalbsrücken (dünne Scheiben)

- Auf Feldsalat / Preiselbeeren / Mandelkrokant / Parmesan & Kürbispüree 32,90 €

Nachhaltig, Lecker, Vegi

Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken

- getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse ✓ 18,90 €

Trüffelteigtaschen in rahmigem Pfifferlings-Champignonragout ✓

- angemachter Feldsalat & geröstete Sonnenblumenkerne 19,90 €

Nachtisch

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

Danach – zum Kaffee – hausgemachte Trüffel Stück 1,90 €

Espresso mit Vanilleeis und Amaretto 6,90 €

Der geeiste Cappuccino mit Mandelkrokant & Schokolade in der Tasse serviert 7,90 €

Eis und Heiß

Vanilleeis mit geschlagener Sahne / heißen Kirschen & heißer Schokoladensauce 8,90 €

Kleiner warmer Schokokuchen (ohne Mehl)

unser Maracuja-Joghurteis / Amarenakirschen / Kapstachelbeere & Kokossahne 11,90 €

2 Stück Quark-Nougat-Knödel mit Karamell & Haferflockenkrokant

Walnusseis & Baileyssahne 11,90 €

Das Sprockhöveler Kaffeegedeck

- Geeister Cappuccino in Begleitung
- Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola
- Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel 10,90 €

Creme von Zimt & Orange

„Pannacotta style“ / Mandelkrokant & Sorbet von der Heimatpflaume / Baiser 8,90 €

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 Ziegenamembert / 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

Digestif

Hochprozentiges

Sprockhöveler	2cl	3,00 €
Weizenkorn	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Averna / Ramazotti	2cl	3,90 €
Grand Manier	2cl	4,90 €
Malteser, Linie oder Jubi Aquavit	2cl	3,90 €

Whiskey & Whisky

Bowmore Legend	3cl	6,90 €
Glenmorangie	3cl	6,90 €
Oban Single Malt	3cl	6,90 €
Jonny Walker black label	3cl	6,90 €
Jack Daniel's Old No. 7	3cl	6,90 €
Glenfiddich Single Malt	3cl	6,90 €

Grappa & Bitter

Sibona – la Grappa di Barolo	2cl	5,90 €
Sibona – la Grappa di Chardonnay	2cl	5,90 €
Nonino – Bitter Amaro Quintessentia	2cl	5,90 €

Cognac & Bas Armagnac

Remy Martin	2cl	5,90 €
Hennessy	2cl	5,90 €
Salmalens 3 Ans D'âge	2cl	5,90 €

Calvados

Calvados Dauphin VSOP	2cl	4,90 €
-----------------------	-----	--------

Scheibel

Altes Pflümle „Classik“	43% vol.	2cl	5,90 €
Himbeere „Finesse“	40% vol.	2cl	5,90 €
Williamsbrand „Finesse“	40% vol.	2cl	5,90 €
Haselnuß „Edeles Fass“	40% vol.	2cl	6,90 €
Goldmarille „Edeles Fass“	40% vol.	2cl	6,90 €
Gebirgs-Williams „Alte Zeit“	40% vol.	2cl	7,90 €
Gebirgs-Kirsch „Alte Zeit“	45% vol.	2cl	7,90 €
Zibärtele-Brand „Alte Zeit“	44% vol.	2cl	7,90 €
Badischer Mirabell „Alte Zeit“	44% vol.	2cl	7,90 €
It's Woodka pure (der Knaller)	50,5% vol.	2cl	7,90 €
Cherry-Brandy-Likör	35,0% vol.	2cl	6,90 €
Blackcurrant (Cassis & Rum)	41% vol.	2cl	6,90 €
Lava-Mandarine (Sonderedition)	41% vol.	2cl	8,90 €

Spezialitäten von Lantenhammer

Whiskey „Slyrs“	43% vol.	3cl	6,90 €
-----------------	----------	-----	--------

Aperitifs

Osborn, Fino, Amontillado, Cream		€ 5,90
<i>Das Sherry-Haus Cuesta gehört mit zu den Besten Sherryhäusern Spaniens</i>		
Martini Dry oder Bianco		€ 5,90
Portwein Ferreira / Tawny / Porto		€ 5,90
Campari		€ 5,90
Campari Soda		€ 5,90
Campari Orange		€ 6,90
VW (Vermouth - Williamsbirne)		€ 7,90
Sekt – Edition „E“ Brut	0,1l Glas	€ 5,90
Sekt - Edition „E“ Brut	0,75l Flasche	€ 29,00
<i>Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg</i>		
Charles Heidsieck Brut Reserve	0,1l Glas	€ 11,00
Charles Heidsieck Brut Reserve	0,75l Flasche	€ 79,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		
Charles Heidsieck Rosé Vintage	0,75l Flasche	€ 99,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		
Nicolas Feuillatte rosé	0,375l Flasche	€ 49,00

Unsere Flaschenweine - Deutsche Weißweine

2022 - Slate Riesling trocken / Weingut Wegeler Gutshaus Mosel	0,75l	€ 37,00
2022 - Moschberg Riesling kabinet / Weingut Wegeler Gutshaus Rheingau	0,75l	€ 44,00
2016 - Geheimrat J Riesling trocken / Weingut Wegeler Gutshaus Rheingau	0,75l	€ 69,00
2018 - Lorcher-Bodental-Steinberg Riesling Großes Gewächs / Weingut Mohr	0,75l	€ 49,00
2022 - Riesling trocken / Weingut Mohr Rheingau	0,75l	€ 35,00
2018 - Maximin Grünhauser QbA Monopel	0,75l	€ 37,00
<i>Riesling Spätlese feinherb / Schubert'sche Gutsverwaltung –Grünhaus</i>		
2020 - Maximin Grünhäuser Riesling QbA trocken	0,75 l	€ 39,00
<i>Schubert'sche Gutsverwaltung -Grünhaus</i>		
2021 - Santa Clara Sauvignon blanc / Pfaffenweiler Weinhaus / Baden	0,75l	€ 36,00
2022 - Sauvignon blanc / Weingut Landerer / Baden	0,75l	€ 36,00
2022 - Grauer Burgunder trocken / Weingut Landerer / Baden	0,75l	€ 32,90
2022 - Klumpp Weissburgunder QbA trocken / Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 35,00
2022 - Hand in Hand Grauburgunder / Näkel & Klumpp / Ahr + Baden	0,75l	€ 39,00
2020 - Mohr Weißburgunder / Weingut Mohr / Rheingau	0,75l	€ 36,00

2021 - Riesling VDP Erste Lage / Weingut Künstler / Rheingau	0,75l	€ 44,00
2021 - Straight Chardonnay / Weingut Krämer / Rheinhessen	0,75l	€ 32,00
2022 – 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	€ 32,90
2017 - Cuvée Nr. 1 / Cuvée aus Blaufränkisch und Spätburgunder Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 36,00
2019 - Klumpp Himmelreich Blaufränkisch / Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 49,00
2018 - Landerer Kirchberg Syrah / Baden	0,75l	€ 49,00
2019 - Assmanshäuser Höllenberg Spätburgunder / Weingut Mohr / Rheingau	0,75l	€ 39,00
2018 - Lorcher-Bodental-Steinberg Spätburgunder Großes Gewächs Weingut Mohr / Rheingau	0,75l	€ 59,00
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
2021 – Spätburgunder Grauwacke / Weingut Meyer-Näkel	0,75l	€ 44,00

Deutsche Roséweine

2021 – Eggers rosé / Weingut Klumpp / Baden	0,75l	€ 29,00
--	-------	---------

Französische Rotweine

2016 - Chateau Bernateau Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Saint Emillion	0,75l	€ 49,00
---	-------	---------

Italienische Rotweine

2018 - Nipozano Vecchie Viti / Chianti Rufina Riserva DOCG / 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
2012 - Amarone Valpolicella Classico / Cecilia Beretta	0,75l	€ 75,00

Spanische Rotweine

2014 - Rioja Reserva DOCa / Montecillo / Rioja	0,75l	€ 44,00
---	-------	---------

Österreichische Rotweine

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

Internationale Rotweine

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

Unsere Großflaschen

2017 - Maximin Grünhäuser Monopol / Riesling trocken Schubert'sche Gutsverwaltung-Grünhaus	1,5l	€ 59,00
2012 - Klumpp Himmelreich / Blaufränkisch / Baden	1,5l	€ 89,00
2011 - Montecillo / Tempranillo / Crianza	1,5 l	€ 63,00

Edelsüße Weine

Deutschland

2016 - G+M Machner Gewürtztraminer Spätlese / Bechtheim / Rheinhessen	0,1 l Glas 0,75l	€ 6,00 € 34,00
1993 - Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese / Weingut Wegeler Mosel	0,75l	€ 66,00

Frankreich

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

Italien

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

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.*