

# 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 26,90 € 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;  
33,90 € pro Person*

## **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;  
44,90 € 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  
34,90 € pro Person*

## **Jeden Mittag (außer sonntags)**

*Des Deutschen liebstes Essen - das Schnitzel erleben  
- Verschiedenste Variationen  
15,90 € 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 Menükarussell*

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

### **Feines aus Fluss & Meer**

- Schwarze Garnelen-Kurkuma-Krokette | Hummermayo
- Thunfischtatar | Limone | Staudensellerie | Avocado | Kresse
- Dominostein von Ziegenfrischkäse & Dornfeldersaft | Pumpernickel
- Roulade vom Wickeder Rauchlachs | Meerrettichschmand | Estragoncrêpes



### **Die Italo Suppen**

- Erbsen-Minzsuppe | gebackene Teigtasche
- Waldpilzsuppe | getrüffelte Rehlößchen
- Tomatensuppe | Mozzarella | Basilikum



### **Die Hauptgerichte**

- Perlhuhnbrust | Kirmesmandeln | Speckpflaume | Kaffeeöl
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Schmorgurken | Kapern | Rote Beete-Püree
- Entenbratwurst „Oriental“ | Couscous | Rosine | Minze | Sesamsauce
- Geschmortes Wildschwein | Pfeffer | Aprikose | Kartoffel-Steinpilzknödel



### **Bissken wat Süßet ausem Bauchladen**

- Die Karussellpraline zum Sofortgenießen oder Mitnehmen
- Berliner Weiße: Waldmeister | Kokosschaum
- Die Zitrusfrüchte hoch 4: Zitrone | Limone | Orange | Grapefruit
- Der geiste Cappuccino: Kaffeeeis | Karamellsahne | Haselnusskrokant | Johannisbeeren

€ 69

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

# Vorspeisen

## **Blattsalate der Saison (Feldsalat)**

gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne ✓ 9,90 €

**Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat** ✓ 14,90 €

## **Entenbratwurst „Oriental“**

Couscous / Rosinen / Minze / Sesamsoße / & Salat 13,90 €

## **Unser Vitello Tonnato**

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

**Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet** auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat 17,90 €

**Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben** 8,90 €  
- ohne Mettwurst ✓ 7,90 €

**Waldpilzsuppe & Trüffelteigtaschen** ✓ 9,90 €

**Erbsen-Minzsuppe / gebackene Teigtaschen** ✓ 8,90 €

**Tomatensuppe / Mozzarella / Basilikum** ✓ 8,90 €

## **Die Nordseefrüchte**

Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat 16,90 €

# Feines aus Fluss & Meer

**Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat**  
Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen 26,90 €

**Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben**  
Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkörnchen 27,90 €

**Hamburger Pannfisch „Das Original“**  
Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse 27,90 €

# Saisonales von den Lofoten

**Ein dickes Stück Skreifilet (Kabeljau) auf der Haut gebraten**  
Schmorgurken / Rote-Bete-Püree & Senfsaatsauce 29,90 €

**Ein dickes Stück Skreifilet (Kabeljau) auf der Haut gebraten**  
auf Bratkartoffeln / Zitrone & Salat 29,90 €

# 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 & Perlwiebeln 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

21,90 €

## **Das Sprockhöveler Krüstchen**

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

22,90 €

## **Königsberger Klopse vom Kalb**

in Kapernsoße / Rote Bete-Apfelpüree & Salat

22,90 €

## **Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben**

Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

24,90 €

## **Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Waldpilze in Rahm**

Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen

26,90 €

## **Perlhuhnbrust / Kirmesmandeln**

Couscous / Rosinen / Minze / Sesamsoße & Salat

26,90 €

## **Wildschweinragout**

Pfeffer / Essig-Aprikosen / Preiselbeeren / Rotkohl & Kartoffel-Steinpilzknödel

27,90 €

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat

29,90 €

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

lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln

200g

32,90 €

300g

39,90 €

## **Das Jägerschnitzel - Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten**

Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat

31,90 €

## **Der Grünkohltopf - Westfälischer Grünkohl / hausgemachte Grünkohlwurst**

Mettwurst / Speck / Bratkartoffeln & unser Apfelkraut-Senfdip

21,90 €

## *Nachhaltig, Lecker, Vegi*

### **Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken**

getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse ✓

21,90 €

### **Trüffelteigtaschen in rahmigem Pfifferlings-Champignonragout ✓**

angemachter Feldsalat & geröstete Sonnenblumenkerne

22,90 €

# 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

11,90 €

## 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 15,90 €**

### **Dazubestellbar:**

- Blattsalate der Saison

4,90 €

- Gemischtes Gemüse

4,90 €

Andere Beilagen nach Wunsch

# Getränkekarte

## **Biere vom Fass**

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| König Pilsener         | 0,3l | 3,90 € |
| Köstritzer Schwarzbier | 0,3l | 3,90 € |

## **Flaschenbiere**

|                                     |       |        |
|-------------------------------------|-------|--------|
| König alkoholfrei                   | 0,33l | 3,90 € |
| Kandi Malz                          | 0,33l | 3,90 € |
| Benediktiner Weizenbier             | 0,5l  | 5,90 € |
| Benediktiner Weizenbier alkoholfrei | 0,5l  | 5,90 € |

## **Alkoholfreie Getränke**

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Herzog life Mineralwasser     | 0,25l | 2,90 € |
| Fachinger Stilles Wasser      | 0,25l | 2,90 € |
| Herzog life Mineralwasser     | 0,75l | 6,90 € |
| Vio Stilles Wasser            | 0,75l | 6,90 € |
| Coca-Cola, Fanta, Sprite      | 0,3l  | 3,90 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic | 0,2l  | 3,00 € |

## **Fruchtsäfte**

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Apfel-, Orangenschorle | 0,3l | 3,90 € |
|------------------------|------|--------|

## **Warme Getränke**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Tasse Kaffee oder Tee    | 2,90 € |
| Kännchen Kaffee oder Tee | 3,90 € |
| Milchkaffee              | 3,90 € |
| Espresso                 | 3,90 € |
| doppelter Espresso       | 4,90 € |
| Cappuccino               | 3,90 € |
| Latte macchiato          | 3,90 € |
| Kakao                    | 2,90 € |
| Heiße Zitrone            | 2,90 € |

## Aperitif

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| <b>Gecrashtes Holunderblüteneis</b><br>mit Eggers Brause „Sekt“ aufgefüllt      | Glas (0,1l)   | 6,90 € |
| <b>Appleritif Apfel &amp; Rose / alkoholfrei</b><br>vom Bio-Obsthof Clostermann | Glas (0,1l)   | 5,90 € |
|   | Flasche 0,75l | 29,- € |
| <b>Aperol Spritz</b>  | Glas (0,25l)  | 7,90 € |
| <b>Hugo</b>   | Glas (0,25l)  | 7,90 € |

## Säfte

### **Sortenreine Direktsäfte von der Privatkelterei Van Nahmen (Niederrhein)**

|                  |             |        |               |         |
|------------------|-------------|--------|---------------|---------|
| Riesling (weiß)  | Glas (0,2l) | 5,90 € | Flasche 0,75l | 19,90 € |
| Dornfelder (rot) | Glas (0,2l) | 5,90 € | Flasche 0,75l | 19,90 € |
| Rhabarbersaft    | Glas (0,2l) | 5,90 € | Flasche 0,75l | 19,90 € |

# 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 €        |
| <b>Cherry-Brandy-Likör</b>             | <b>35,0% vol.</b> | <b>2cl</b> | <b>6,90 €</b> |
| <b>Blackcurrant (Cassis &amp; Rum)</b> | <b>41% vol.</b>   | <b>2cl</b> | <b>6,90 €</b> |
| <b>Lava-Mandarine (Sonderedition)</b>  | <b>41% vol.</b>   | <b>2cl</b> | <b>8,90 €</b> |

## Spezialitäten von Lantenhammer

---

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



## *Aperitifs*

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

## *Unsere Flaschenweine - Deutsche Weißweine*

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

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>2020 - Mohr Weißburgunder / Weingut Mohr / Rheingau</b>             | 0,75l | € 36,00 |
| <b>2021 - Riesling VDP Erste Lage / Weingut Künstler / Rheingau</b>    | 0,75l | € 44,00 |
| <b>2021 - Straight Chardonnay / Weingut Krämer / Rheinhessen</b>       | 0,75l | € 32,00 |
| <b>2022 – 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 / Kaiserstuhl / Baden</b>   | 0,75l | € 32,90 |
| <b>2017 - Cuvée Nr. 1 / Cuvée aus Blaufränkisch und Spätburgunder<br/>Weingut Klumpp / Baden</b>             | 0,75l | € 36,00 |
| <b>2019 - Klumpp Himmelreich Blaufränkisch / Weingut Klumpp / Baden</b>                                      | 0,75l | € 49,00 |
| <b>2018 - Landerer Kirchberg Syrah / Baden</b>   | 0,75l | € 49,00 |
| <b>2019 - Assmanshäuser Höllenberg Spätburgunder / Weingut Mohr / Rheingau</b>                               | 0,75l | € 39,00 |
| <b>2018 - Lorcher-Bodental-Steinberg Spätburgunder Großes Gewächs<br/>Weingut Mohr / Rheingau</b>            | 0,75l | € 59,00 |
| <b>2015 - Lemberger QbA / Weingut Dr. Baumann / Württemberg</b>  | 0,75l | € 36,00 |
| <b>2015 - Cuvée Cabernet / Weingut Dr. Baumann / Württemberg<br/>Cuvée aus verschiedenen Cabernet Sorten</b> | 0,75l | € 36,00 |
| <b>2016 - Trollinger QbA / Weingut Dr. Baumann</b>   | 0,75l | € 38,00 |
| <b>2020 – Blutsbrüder / Cuvée aus Cabernet, Dornfelder, Merlot<br/>Weingut Karl May / Rheinhessen</b>        | 0,75l | € 39,00 |
| <b>2021 – Spätburgunder Grauwacke / Weingut Meyer-Näkel</b>  | 0,75l | € 44,00 |

## *Deutsche Roséweine*

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

## *Französische Rotweine*

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>2016 - Chateau Bernateau<br/>Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Saint Emillion</b> | 0,75l | € 49,00 |
|---|-------|---------|

## *Italienische Rotweine*

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

## *Spanische Rotweine*

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>2014 - Rioja Reserva DOCa / Montecillo / Rioja</b> | 0,75l | € 44,00 |
|---|-------|---------|

## *Österreichische Rotweine*

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

## *Internationale Rotweine*

|                                 |       |         |
|---------------------------------|-------|---------|
| <b>2008 - Nemea Agiorgitiko</b> | 0,75l | € 32,00 |
|---------------------------------|-------|---------|

## *Unsere Großflaschen*

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

## *Edelsüße Weine*

### *Deutschland*

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

### *Frankreich*

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>2006 - Chateau Lafaurie Peyraguey 1-er Cru Classé</b><br>Appellation Sauternes Contrôlé | 0,375l | € 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.***