

**Top aktuell in dieser Ausgabe:**Ferienwohnungen  
in ToplageMuttertag 12.05.25  
Eggers WochenspiegelDas Programm zu  
Ostern / KarfreitagDas Müffet  
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 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!

*Feierpauschale***Unsere Leistung für Ihr großes Fest:**

- die passenden Räumlichkeiten / bis 100 Personen

- Blumendeko

- Festlich eingedeckte Tische

- Menükarten

- Sekt mit oder ohne Holunderblüteneis /  
alkoholfreier Appleritif (Apfel-Rosensekt)

&amp; Häppkes zum Empfang

- inkl. aller Getränke

- Saisonales Müffet oder 4-Gang-Menü

(die Pauschale ist für 7 Stunden gültig

&amp; ab 35 Personen buchbar)

99,- € pro Person

Buchten Sie für 5,- € pro Person

unseren Mitternachts-Snack

Unsere Currywurst oder

die Käseplatte „Auf gut Deutsch“

Alle Menüs / Buffets oder Müffets werden

im persönlichen Gespräch

nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgesprochen.

*Nordsee,  
Ostsee & Tegernsee*  
**FERIEN  
WOHNUNGEN**  
*in Toplage*

\*\*\*\*

[www.ferienwohnungen-toplage.de](http://www.ferienwohnungen-toplage.de)

# Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 28.03.2024 & Freitag, 29.03.2024  
Mittags & abends in unserem Restaurant

## Fisch auf'n Tisch

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce /  
Salat / Bratkartoffeln & Gemüse  
27,90 € pro Person

## 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;  
49,90 € pro Person

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

**TIPP: Genießt abends unser Menükarussell**

## Ostersonntag

31.03.2024

Mittags in unserem Restaurant

### 3 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

8 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
(auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

Erdbeer / Waldmeister / Rhabarber / Ingwer / Eis

49,90 € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (keine Rippchen)

**TIPP: Genießt abends unser Menükarussell**

## Ostermontag

01.04.2024

Mittags in unserem Restaurant & eine kleine à la carte Auswahl

### 3 Gang-Ostermenü

Sie wählen zwischen

3 Vorspeisen (auch Vegi)

---

8 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl  
(auch Vegi & Spargelgerichte)

---

leckerer Nachtisch

Erdbeer / Waldmeister / Rhabarber / Ingwer / Eis

49,90 € pro Person

Abends in unserem Restaurant

à la carte (auch Rippchen)

**TIPP: Genießt abends unser Menükarussell**

Jetzt reservieren!

# Ostersonntag in unserem Hobbyraum

Ostersonntag & Ostermontag in unserem Hobbyraum

Ab 11.30 Uhr unser Ostermüffet / bis ca. 15.00 Uhr

## 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
- Saubarbraten vom Osterlamm / Balsamicorosinen / Rotkohl / Knödel
- 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

59,90 € pro Person

inkl. Rotwein / Weißwein / Rosé / Bier / Wasser & Softgetränke

## 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  
Eis / Ingwer & Haferflockenkrokant

49,90 € pro Person

Verschiedene Spargelgerichte mit passenden Begleitern



Holt mich  
hier raus!

## Muttertag

12. Mai 2024

Mittags in unserem Restaurant & Hobbyraum

3-Gang Muttertagsmenü

49,90 € pro Person

3 verschiedene Vorspeise zur Wahl  
8 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-

Schweinefiletmedaillons / Röstzwiebel-Pfeffersoße Wintergemüse & Kartoffelkrapfen

-oder-

Geschnetzeltetes vom Maishuhn in Waldpilzrahmsoße 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-

Königsberger Klopse vom Kalb in Kapernsoße / Rote Bete-Apfelpüree

-oder-

Ragout vom heimischen Rehbock Preiselbeersahne / Apfelrotkohl / Kartoffelknödel & Honigkuchen

---

Wat Süßet zum Abschluss

34,90 € pro Person

## *Eggers Wochenspiegel*

**Ab dem 08. April montags Ruhetag**

**Dienstags & mittwochs**

haben wir Ruhetag im Restaurant.

**Donnerstags**

bieten wir Ihnen das beliebte „Dankeschönmenü“

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 / Dippis / 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 liebsten Essen - das Schnitzel erleben

- Verschiedenste Variationen

15,90 € 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 versteht sich 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 2024

01. Februar - 31. März 2024

15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!

### Das Menue

#### Das Büffet auf dem Teller serviert

- Schwarzer Garnelen-Kurkuma-Krapfen / Hummermayo
- Thunfischtatar / Limone / Staudensellerie / Avocado
- Dominostein von Ziegenfrischkäse & Dornfeldersaft / Pumpernickel
- Roulade vom Wickeder Rauchlachs / Meerrettichschmand / Estragoncépes



#### Die Suppen „Italo“

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



- Perlhuhnbrust / Kirmesmandeln / Speckpflaume / Kaffeeöl
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Schmorgurken / Kapern / Rote Bete-Püree
- Entenbratwurst „Oriental“ / Couscous / Rosine / Minze / Sesamsoße
- geschmortes Wildschwein / Pfeffer/ Aprikose / Kartoffel-Steinpilzknödel



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

69,- € pro Person