

Zeitgemäß

Hotel & Restaurant Eggers - Hauptstraße 78 - 45549 Sprockhövel - Tel.: 02324-71780 - www.hotel-restaurant-eggers.de

Top aktuell in dieser Ausgabe:

Der Westfälische
SteaksommerDas Sommermenü
im Juli & AugustUnser Weingarten
Schönwetteranlaufstelle28. August - Unser
Einschulungsangebot

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. Das Rind vom Sprockhöveler Züchter 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, das Lamm aus Paderborner Schafszucht 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

Eggers Wochenspiegel

Montags, 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 / Dips / 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

Der Westfälische Steaksommer

von Mitte Juni bis Ende August

Leichte Steakgerichte

Top Produkte von unseren regionalen Lieferanten
ohne Schnick & Schnack für Sie zubereitet

klassisch & modern

Die Aromaten holen wir einfach aus unserem Kräutergarten.

200qm Kräuter ohne Ende / frischer geht's nicht!

In Begleitung von Westfälischen Feldfrüchten.

(wahlweise bestellbar:

Gemüse / Salate / kleine Kartoffeln / Süßkartoffeln)

Der Weingarten

...lockere Atmosphäre mit Lounge-Charakter

große Weine / günstige Preise / leichte Sommerküche /
kleine Gerichte inspiriert von den typischen
Strauß-Wirtschaften aus den Anbaugebieten.

Pfifferlinge & Matjes

Die Entdeckung neuer Matjesgerichte
Mitte Juni - Ende August

Pfifferlinge & Waldbeeren
haben ihre beste Zeit

Salate

Gute Anmache will gelernt sein...

Die Einschulung

Donnerstag, 28. August 2025

Für die Erwachsenen:
(auch für die Kinder möglich)

Rahmige Pfifferlingssuppe
mit Garnelenschaschlik

-oder-

Blattsalate der Saison
mit knusprigem Speck / Croûtons /
Sonnenblumenkernen & Apfelkrautessig

5 Hauptgerichte zur Wahl

Zum Dessert für alle:
Die Einschulungseistorte
mit heißen Kirschen & Schokosoße
(auf Wunsch mit dem Vornamen des Kindes)

49,90 € pro Person

inkl. Wasser / Weine / Bierspezialitäten / Softgetränke
inklusive Dekoration

Kinder essen nach unserer Kinderkarte

Das Einschulungskind wird von uns eingeladen!

Das Sommermenü

Im Juli & August

Unser Vorspeisenbuffet auf dem Teller serviert
Surf & Turf: Roastbeef / Garnele / Trüffelmayo / Kresse
Rahmige Pfifferlingssuppe / Backerbsen
Melonentatar / Minze / Ziegenfrischkäse / Haferflocken
Rauchlachsrose / Limettenpfannekuchen / Dill-Senfsoße

Variation vom Münsterländer Milchkalb
Königsberger Klops / Kapernsoße
Ragout aus der Schulter / Rahmsoße
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Pfifferlingspolenta & Schmorgurken

Die Rote Grütze mal anders
Erdbeeren / süßer Schmand / Himbeerknusper
Blaubeergelée / rotes Beerensorbet / Johannisbeere

45,90 € pro Person



MAX EGGERS
IMMOBILIEN

ALLGEMEINE MIETVERWALTUNG

Wir übernehmen alle administrativen Aufgaben rund um Ihre Immobilie
– von der rechtssicheren Mietvertragsgestaltung über die Kommunikation mit Mietern bis hin
zur Organisation von Besichtigungen und Übergaben.

KAUFMÄNNISCHE BETREUUNG

Wir kümmern uns um die finanzielle Verwaltung Ihrer Immobilie:
Mietabrechnungen, Zahlungskontrolle, Kautionsmanagement und Mahnwesen
– transparent, zuverlässig, effizient.

TECHNISCHE BERATUNG

Ob Wartung, Instandhaltung oder Modernisierung
– wir sorgen dafür, dass Ihre Immobilie in bestem Zustand bleibt und
unterstützen Sie bei nachhaltigen, kostensparenden Lösungen.



MAX EGGERS
Immobilienkaufmann

Eggers Immobilien e.K.
Hauptstraße 78
45549 Sprockhövel
Mobil 0157 30631979

info@maxeggers.immobilien
www.maxeggersimmobilien.de



Immer wieder Samstag- & Sonntagmittag

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

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-

Geschnetzeltes 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

Rotweinsoße / Schnibbelbohnen & Bratkartoffel

-oder-

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce

Bratkartoffeln & Gemüse

-oder-

Königsberger Klopse vom Kalb

in Kapernsoße / Rote Bete-Apfelpüree

-oder-

Schnitzel vom Jungschweinrücken

mit Ziegenkäse überbacken / Feigensoße & Süßkartoffeln

Wat Süßet zum Abschluss

34,90 € pro Person

kleine Feierpauschale

Ob Betriebsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläum, Clubabende, Familientreffen oder mal einfach so.

Bei uns lassen Sie sich von unserem einmaligen Ambiente & Kulinarik verwöhnen.

Dann wird Ihre Feier zum Erlebnis!

Unser Top Angebot für Sie:

(die kleine Pauschale ideal für Ihre Mittagsfeier oder auch abend buchbar!)

Vorspeise oder Suppe | Hauptgericht in Büffetform oder als servierter Gang mit Nachservice
Dessert wird am Tisch serviert.

Inkl.: Weißwein | Rotwein | Rosé | versch. Biere
Wasser | Softgetränke
exklusive Kaffee & Spirituosen

66,- € pro Person für 6 Stunden
bei Feiern von 20 - 100 Personen.

nach 6 Stunden berechnen wir
10,- € pro Person je angefangene Stunde

Sektempfang: Sekt | Appleritif (alkoholfri: Apfel-Rosensekt)
Holunderblüteneis | Häppkes 7,- €

Wir versuchen alles für Sie möglich zu machen.
Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.
Die Speisenfolge stellen Sie persönlich mit dem Chef zusammen.



große 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)
& Häppkes zum Empfang

- inkl. aller Getränke

- Saisonales Büffet oder 4-Gang-Menü
oder die clevere Kombination aus beiden: Unser Müffet

(die Pauschale ist für 7 Stunden gültig
& ab 35 Personen buchbar)

99,- € pro Person

nach 7 Stunden berechnen wir
10,- € pro Person je angefangene Stunde

Buchen 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.

Unsere Hotelpreise

Einzelzimmer: 95,00 - 105,00 €

Doppelzimmer: 120,00 - 130,00 €

jeweils inkl. Frühstück

H Haustiere sind auf Anfrage gestattet, hierfür fallen gebühren an.

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

105,- € pro Person

(Buchung für 2 Personen im Doppelzimmer)

135,- € pro Person im Einzelzimmer
(zur Einzelbuchung)