

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

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 / Dipps / 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“.

Sieben – das Sommermenü

Die Vorspeisen ³

- Unser Vitello (gebackenes Kalbsfleisch & Thunfischcreme)
- Gurken-Senssuppe / Garnele
- Orientalische Entenbratwurst / Linsensalat



Scheiben vom Ochsenrücken

auf Pfifferlings-Graupenrisotto / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesan



Joghurt / Zitronen-Thymian-Honig / Erdbeersorbet

Mandelkrokant / Erdbeere

45,- € pro Person

Der Westfälische Steaksommer

	200g	300g
Rumpsteak - geschmorte Zwiebeln / Kräuterbutter / schwarzer Pfeffer	32,90 €	39,90 €
Surf & Turf - Rumpsteak / Garnelen / Kräuterbutter / Knoblauch	35,90 €	42,90 €
Rumpsteak - mit Pfeffer-Röstzwiebelsoße / Whisky	32,90 €	39,90 €
Rumpsteak – gebratene Pfifferlinge / junger Lauch / Rotwein-Perlwiebelsoße	35,90 €	42,90 €
Rumpsteak - mit gebackenem Schafskäse getrockneten Tomaten / Pesto & Feigensenf	32,90 €	39,90 €
Paillard - Dünne Steaks vom Ochsenrücken auf Rucola gehobelter Parmesan / Olivenölsoße & Chili	32,90 €	39,90 €

Zu allen Gerichten reichen wir westfälische Feldfrüchte - bitte wählen Sie 2 Beilagen

- frittierte Süßkartoffel mit Trüffelmayo

-oder-

- gebratene Rosmarinkartoffel mit Kräuterschmand

-oder-

- gemischte Blattsalate der Saison im Walnuss-Himbeerdressing

-oder-

- gemischtes Sommergemüse mit brauner Butter

Vorspeisen

Blattsalate der Saison & Pfifferlinge gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne (V)	10,90 €
Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto & Salat (V)	14,90 €
Orientalische Entenbratwurst „Unsere“ / Linsensalat	12,90 €
Unser Vitello Tonnato gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat	14,90 €
Matjes & Rösti - Emder Matjesfilets auf knusprigem Rösti mit Zwiebeln / Gurken-Apfeltatar / Kresse / Dill-Senfsoße & Meerrettichschmand	12,90 €
als Hauptgang	19,90 €
Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat	17,90 €
Waldpilze in Rahm / gebackene Vollkornknödel & junger Lauch (V)	11,90 €
als Hauptgang	19,90 €
Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen & Mettwurstscheiben	8,90 €
- ohne Mettwurst (V)	7,90 €
Leichte Gurken-Senfsuppe & Garnele im Weckglas serviert	9,90 €
Pfifferlings-Champignonsuppe	
- Trüffelteigtasche (V)	9,90 €
- Krustentieren	10,90 €
- geröstete Kürbiskerne & Öl (V)	8,90 €
Die Nordsee Früchte Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	16,90 €

Feines aus Fluss & Meer

In Kartoffelflocken gebratenes Lachsforellenfilet auf Sommergemüse / Pesto / Zitrone / Kräuterschmand & Blattsalate der Saison	26,90 €
Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen	27,90 €
Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkörnchen	28,90 €
Hamburger Pannfisch „Das Original“ Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse	28,90 €
<u>Der Emder Nordseematjes</u>	
Matjesfilets mit Meerrettichschmand / Gurken-Apfeltatar / roten Zwiebeln & Bratkartoffeln	19,90 €
Matjesfilets auf Bohnen-Speckpfannkuchen / roten Zwiebeln / Senfdip / Kresse & Salat	19,90 €

Standards & Neues

Großer Salat der Saison & gebackene Vollkornknödel mit

- Gebratenem Schafskäse / Feigensoße / Erdbeeren ✓ 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** 21,90 €
auf Bratkartoffeln & Salat

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** 24,90 €
Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat

- Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Pfifferlings-Champignonsragout in Rahm** 26,90 €
Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen

- Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 29,90 €
Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat

- Zwiebel-Senf-Rostbraten (Rumpsteak) vom Ochsenrücken auf Rotweinsoße** 200g 32,90 €
lecker Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln 300g 39,90 €

- Cordon bleu** – vom Kalbsrücken „au four“ 32,90 €
gefüllt mit Bärlauchschinken & Brie auf ragout fin / Sommergemüse & Kartoffelkrapfen

- Das Jägerschnitzel - Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten** 32,90 €
Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat

Nachhaltig, Lecker, Vegi

- Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken** ✓ 21,90 €
getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse

- Trüffelteigtaschen / Pfifferlings-Champignonsragout** ✓ 22,90 €
Rucola / Schmortomaten & gerösteten Kürbiskernen

- Pfifferlings-Graupenrisotto** ✓ 23,90 €
gebratenes Sommergemüse / Parmesan & Basilikumpesto

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 €

Joghurt / Zitronen-Thymian-Honig Erdbeersorbet

Mandelkrokant / Erdbeere 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

Gecrashtes Holunderblüteneis

mit Eggers Brause „Sekt“ aufgefüllt Glas (0,1l) 6,90 €

Applertif Apfel & Rose / alkoholfrei

vom Bio-Obsthof Clostermann Glas (0,1l) 5,90 €

Flasche 0,75l 29.- €

Aperol Spritz Glas (0,25l) 7,90 €

Hugo 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 €
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 Lantenschammer

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.*