

# 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*

## **Sonntagsabends & montags**

**(ab Oktober)**

*gibt es die warscheinlich besten Spare Ribs des Universums (ca. 1kg)  
mit BBQ-Soße / Rosmarinkartoffeln / rosa Krautsalat & Kräuterschmand  
pro Portion 25,90 € / Nachbestellung 5,- € pro Stück*

## **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*

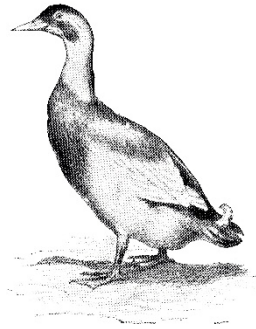
*- Verschiedenste Variationen*

*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“.



*Wer Gans kann, kann auch Ente!*

### *Klassisch*

**Halbe knusprige Oldenburger Bauernente**  
(teilentbeint)

Preiselbeer-Rosmarinsoße / Rotkohl / Knödel & Mandelkrokant  
29,90 €

### *Modern interpretiert*

**Halbe knusprige Oldenburger Bauernente**  
(teilentbeint)

Honig-Sesamsoße / Mangoäpfel  
gebackene Gemüseteigtasche & Blattsalate der Saison  
29,90 €

## *Unsere Rouladentküche*

**Wirsingroulade vom Kalb / Röstzwiebelsoße**  
buntes Gemüse & Rote-Bete-Kartoffelpüree

23,90 €

**Rinderroulade „klassisch“ / Lecker Soße**  
Speckkrokant / Rotkohl & Kartoffelknödel

29,90 €

**Roulade vom Schweinefilet „Italo“ gefüllt mit Parmaschinken / Salbei**  
auf Trüffelteigtaschen / Gemüsesoße / Balsamico-Rosinen / Pesto & Parmesan

26,90 €

# Vorspeisen

<b>Blattsalate der Saison &amp; Pfifferlinge</b> gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne ✓	10,90 €
<b>Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto &amp; Salat</b> ✓	14,90 €
<b>Unser Vitello Tonnato</b> gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat	14,90 €
<b>Pesto-Garnelen im gebackenen Nudelblatt</b> auf sommerlichen Gemüsetatar	15,90 €
<b>Der stramme Lachs</b> Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller / knusprige Kartoffel / Spiegelei & Dill-Senfsauce	15,90 €
<b>Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet</b> auf Trüffelmayo mit Parmesan & Salat	17,90 €
<b>Unsere rahmige Kartoffelsuppe / Lauchstreifen &amp; Mettwurstscheiben</b> - ohne Mettwurst ✓	8,90 € 7,90 €
<b>Die Kürbis-Ingwersuppe im Kännchen serviert</b> - geröstete Kürbiskerne & Öl ✓ - Flusskrebsschwänze „Asia“ - Rauchlachsrose	8,90 € 10,90 € 11,90 €
<b>Lecker Markklößchensuppe</b> Kraftbrühe / Gemüse / Klößchen / geschmolzene Zwiebeln / Backerbsen	9,90 €
<b>Die Nordseefrüchte</b> Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	16,90 €

## Feines aus Fluss & Meer

<b>In Kartoffelflocken gebratenes Lachsforellenfilet</b> auf Sommergemüse / Pesto / Zitrone / Kräuterschmand & Blattsalate der Saison	26,90 €
<b>Senfrostbraten vom Steinköhler (unter der Senf-Zwiebelkruste) auf Blattspinat</b> Krustentiersoße & Trüffelteigtaschen	27,90 €
<b>Gebratene Nordsee-Schollenfilets mit Nordseekrabben</b> Speck / brauner Butter / Kartoffel-Sauerkrautpüree & Salat im Knusperkorbchen	28,90 €
<b>Hamburger Pannfisch „Das Original“</b> verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce / Salat / Bratkartoffeln & Gemüse	28,90 €

# 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 €

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

**Stroganoff vom Rehfilet** 33,90 €  
Pilze / Rote-Bete / Gurke / Wacholderrahmsauce / Gemüse & Knödel im Spätzlenest

**Paillard – dünne Steaks vom Ochsenrücken** 33,90 €  
auf Rucola / gehobelter parmesan / Olivenölsoße / Chili / Süßkartoffelpommes & Trüffelmayo

## **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 €

## 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 Ziegenkäse / 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





# 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*

<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 kabinet / 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 Monopel</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 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 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 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 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 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> (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> 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 0,75l	€ 6,00 € 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> Appellation Sauternes Contrôlé	0,375l	€ 34,00
--	--------	---------

### *Italien*

<b>2008 - Castello Di Pomino Vinsanto DOC / Frescobaldi / Toscana</b>	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.*