

# 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**

*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*

## **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“.

## *Das Gänsemenü*

**Der „Rolls Royce“ unter den Gänsen:  
Die Pommersche Freilandgans in 3 Gängen serviert  
ab 2 Personen**

### **Asien trifft Westfalen**

*Knuspriger Krapfen von der Gänsekeule „Asia“  
Auf westfälischer Grünkohlsoße & Feldsalat*



**Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel**  
*Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren*



**Crème Brûlée von Orange & Zimt**  
*unser Schmand Joghurteis / Zitronen-Thymianhonig*

49,90 € pro Person

## *Gans, ganz lecker!*

**Knusprige Gänsebrust auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel**  
*Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren* 39,90 €

**Knusprige Gänsekeule auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel**  
*Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren* 39,90 €

**Geschmorte Gänseleber**  
*mit Zwiebeln auf Rote Bete-Apfelpüree / Zwiebelkrokant & Feldsalat* 22,90 €

## *Der Grünkohltopf*

*Westfälischer Grünkohl / hausgemachte Grünkohlwurst  
Mettwurst / Speck / Bratkartoffeln & unser Apfelkraut-Senf dip*

22,90 €

# Vorspeisen


<b>Münsterländer Feldsalat in Himbeer-Walnussdressing</b> Rote-Bete-Apfelpüree & Haselnusskrokant ✓	9,90 €
<b>Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto &amp; Salat</b> ✓	14,90 €
<b>Unser Vitello Tonnato</b> gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat	15,90 €
<b>Pulled Goose- knuspriger Gänsekrapfen „Asia“ / Sesamsoße / Mangoäpfel &amp; Salat</b>	14,90 €
<b>Geschmorte Gänseleber - Zwiebel / Mandelkrokant &amp; Feldsalat</b>	14,90 €
<b>Der stramme Lachs</b> Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller / knusprige Kartoffel / Spiegelei & Dill-Senfsauce	15,90 €
<b>Das Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet auf Trüffelmayo mit Parmesan &amp; Salat</b>	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 ✓ - Flusskrebschwänze „Asia“ - Rauchlachsrose	8,90 € 10,90 € 11,90 €
<b>Steinpilzkraftbrühe &amp; gebackene Rehlößchen</b> Moosbeeren / Gemüse & Röstzwiebeln	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 Kürbispüree / Kürbiskernpesto & Salat	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 Knusperkörbchen	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 / Granatapfelkerne  16,90 €
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 17,90 €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 19,90 €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln 17,90 €

## **Die Westfälische Blutwurstpfanne**

- Kuhlendahls Pfefferblutwurst gebraten auf Apfelsauerkraut  
Bratkartoffeln / Zwiebelkrokant & Senfdip 18,90 €

## **Die Schnitzelpfanne - drei Schnitzel mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken**

- auf Bratkartoffeln & Salat 22,90 €

## **Das Sprockhöveler Krüstchen**

- Schnitzel vom Jungschweinerücken / Blutwurst / Toast / Pfifferling-Champignonragout  
Schmorzwiebeln / Speck / Spiegelei & Salat 23,90 €

## **Königsberger Klopse vom Kalb in Kapernsoße / Rote-Bete-Apfelpüree & Salat**

23,90 €

## **Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Nordseekrabben**

- Cocktailsoße / Bratkartoffeln / Spiegelei & Salat 25,90 €

## **Schweinefilet in Kräutersenf gebraten**

- Perlzwiebelsoße / Grünkohlgemüse & Bratkartoffeln 23,90 €

## **Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Pfifferlings-Champignonsragout in Rahm Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen**

26,90 €



## **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

- Trüffelmayo / Preiselbeeren / Bratkartoffeln & Salat 29,90 €

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

- Bratkartoffeln / Gemüse / Spinat & Salat 200g 32,90 €  
300g 39,90 €

- Echt Wild!*
- Das Jägerschnitzel - Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten**  
Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat 32,90 €
  - Stroganoff vom Rehfilet**  
Pilze / Rote-Bete / Gurke / Wacholderrahmsoße / Gemüse & Knödel im Spätzlenest 33,90 €
  - Sauerbraten vom Sauerländer Hirschkalb**  
Rosinen / Apfelessig / Rotkohl / Honigkuchen & Kartoffelknödel 29,90 €
  - Geschmorte Hasenkeule / Schoko-Kirschsoße / Rotkohl & Kartoffelknödel** 32,90 €

- Vegi!*
- Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken **  
getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse 21,90 €
  - Trüffelteigtaschen / Kürbis-Ingwerpüree / Feldsalat & Kürbiskernpesto ** 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 & Baileysahne 11,90 €

## **Das Sprockhöveler Kaffeegedeck**

- Geeister Cappuccino in Begleitung  
- Espresso von der Hattinger Rösterei Mayola  
- Kaffee-Schneeböhen & Mandeltrüffel 11,90 €

## **Crème Brûlée von Orange & Zimt**

unser Schmand-Joghurteis / Zitronen-Thymianhonig 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 Ziegencamembert / 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> mit Eggers Brause „Sekt“ aufgefüllt	Glas (0,1l)	6,90 €
<b>Applertif Apfel &amp; Rose / alkoholfrei</b> 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 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 Grauwasche / 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	€ 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> 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.***