

Top aktuell in dieser Ausgabe:Ferienwohnungen
in ToplageMuttertag 11.05.25
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!

*Eggers Wochenspiegel*

Sonntagsabends & montags (ab Oktober)
gibt es die wahrscheinlich 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 / 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

*Nordsee,
Ostsee & Tegernsee*
**FERIEN
WOHNUNGEN**
in Toplage
****www.ferienwohnungen-toplage.de

Gründonnerstag & Karfreitag

Donnerstag, 17.04.2025 & Freitag, 18.04.2025
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

Ostersonntag

20.04.2025

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)

Ostermontag

21.04.2025

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)

Ostern 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
- Sauerbraten 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

Spargel & Wein

Die Spargelsaison beginnt!

Zweierlei Spargelsuppen

- ~ klassisch mit Kürbiskernen
- ~ asiatisch mit Curry / Sesam & Flusskrebse

Stangenspargel

Schnitzel von der Maishuhnbrust
gemischter Schinken gekocht & roh
Bärlauchpolenta / kleine Kartoffeln & Hollandaise

Waldmeister / Erdbeere / Vanilleeis

Rhabarber / Ingwer / Baiser

39,90 € pro Person

49,90 € inkl. Weißwein
(max. 1 Flasche pro Person)

Für Spargel-Fans

1 Portion Stangenspargel (ca. 300 g)
nachbestellbar mit Hollandaise
12,90 €

Muttertag

11. Mai 2025

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

Jetzt reservieren!



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-

Geschnetztes 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 (alkoholfr. 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)