

# 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“.

## *Unser Spargelmenü in 3 Gängen*

**ab 2 Personen bestellbar**

### **Zweierlei Spargelsuppen**

- klassisch mit Kürbiskernen
- asiatisch mit Curry / Sesam & Flusskrebsen



### **Portion Münsterländer Stangenspargel**

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



**Dominostein vom Waldmeister / Erdbeere / Rhabarber-Schmandeis**


Ingwer & Baiser

**39,90 € pro Person**

**Top Angebot! → 49,90 € pro Person inkl. begleitenden Weißburgunder (max. 1 Flasche pro Person)**

**→ Für große Spargelfans: Portion Spargel ca. 300g dazubestellbar 13,90 € ←**

## *Der Stangenspargel*

<b>mit kleinen Kartoffeln / brauner Butter &amp; Hollandaise</b>	<b>ca. 300g (Rohgewicht)</b>	<b>19,90 €</b>
<b>mit Kuhli's Kochschinken &amp; Westfälischem Knochenschinken</b>		<b>8,90 €</b>
<b>mit Trüffelteigtaschen / Hollandaise / Parmesankäse überbacken / Kürbiskernpesto</b> 		<b>10,90 €</b>
<b>mit Original Wiener vom Kalbsrücken / Zitrone</b>		<b>14,90 €</b>
<b>mit gebratenen Schollenfilets &amp; Bärlauchbutter</b>		<b>14,90 €</b>
<b>mit Saltimbocca vom Schweinefilet in Salbei &amp; Parmaschinken gebraten / Limone</b>		<b>12,90 €</b>
<b>mit Rauchlachs vom Fischhof Baumüller / Dill-Senfsoße</b>		<b>14,90 €</b>
<b>mit Rumpsteak (ca. 200g) &amp; Bärlauchbutter</b>		<b>16,90 €</b>

# Vorspeisen

<b>Blattsalate der Saison &amp; Münsterländer Spargel</b> gebratener Schafskäse / getrocknete Tomaten & Sonnenblumenkerne ✓	10,90 €
<b>Gebackener Ziegencamembert / Feigensenf / Kürbiskernpesto &amp; Salat ✓</b>	14,90 €
<b>Salat von Flusskrebsschwänzen &amp; Spargel „Asia“</b> gerösteter Sesam & Frühlingslauch	15,90 €
<b>Unser Vitello Tonnato</b> gebackenes Kalbsfleisch auf Thunfisch-Kapernremo / Tomate / Parmesan & Salat	15,90 €
<b>Rauchlachsrose vom Fischhof Baumüller</b> in Sesam gebackener Spargel / Kurkuma-Senfsoße & Salat	16,90 €
<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 rahmige Spargelsuppe im Kännchen serviert / wahlweise mit:</b> - Kürbiskerne & Kernöl ✓ - Rauchlachsrose - Flusskrebsschwänze „Asia“	8,90 € 10,90 € 11,90 €
<b>Die Nordseefrüchte</b> Hummersuppe / Schollenfilet / Krabben / Jakobsmuschel / Garnelen & Spinat	16,90 €

## Feines aus Fluss & Meer

<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 ✓ 17,90 €
- Poulardenbrust / Honig & Sesam / fruchtige Begleitung 18,90 €
- Garnelen in Knoblauch / Chili / Tomaten / Lauchzwiebeln 19,90 €
- Scheiben vom Rinderrücken / gebackenem Schafskäse & Perlzwiebeln 18,90 €

## **Die Westfälische Blutwurstpfanne**

- Gebratene Blutwurst auf rahmigem Apfelsauerkraut  
Bratkartoffeln / Zwiebelkrokant & Senfdip 18,90 €

## **Rösti & Spinat mit Parmesan überbacken ✓**

- getrocknete Tomaten / geräucherte Mandeln & knuspriger Schafskäse 21,90 €

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

- auf Bratkartoffeln & Salat 22,90 €

## **Das Sprockhöveler Krüstchen**

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

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

24,90 €

## **Schnitzel vom Jungschweinrücken mit Nordseekrabben**

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

## **Der Schweinefilettopf - Schweinefiletmedaillons / Pfifferlings-Champignonsragout in Rahm**

- Brokkoli / Mandelkrokant & Kartoffelkrapfen 26,90 €

## **Sauerbraten vom Frühlingslamm / Aprikosen**

- Rotkohl / Kartoffelknödel & geräucherte Mandeln 27,90 €

## **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 €

## **Wirsingroulade vom Reh / Röstzwiebelsoße**

- geschmorte Preiselbeerbirne / Gemüse / Kartoffelknödel & Mandelkrokant 23,90 €

## **Das Jägerschnitzel - Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten**

- Trüffelteigtaschen / Waldpilze in Rahm / Preiselbeeren & Salat 32,90 €

**Echt Frühling**

## **Spargel-Graupenrisotto ✓**

- gebratene Bärlauchpolenta / Parmesanspäne / Schmortomaten 22,90 €

## **Spargel-Graupenrisotto / Rotbarbenfilets / Garnelen**

- Bärlauchbutter / Parmesanspäne / Schmortomaten / Limone 33,90 €

## **Spargel-Graupenrisotto / Schweinefilet in Salbei & Parmaschinken gebarten**

- Bärlauch / Schmortomaten / Limone 29,90 €

# 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 €

## Dominostein vom Waldmeister / Erdbeere / Rhabarber-Schmandeis

Ingwer & Baiser 12,90 €

## 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>Appleritif 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 Privatkellerei 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 rot</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>Nicolas Feuillatte exclusive Brut</b>	0,1l Glas	€ 11,00
<b>Nicolas Feuillatte exklusive Brut</b>	0,75l Flasche	€ 79,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		
<b>Nicolas Feuillatte Rosé Reserve exclusive</b>	0,75l Flasche	€ 99,00
<i>Charles Heidsieck / Reims</i>		
<b>Charles Heidsieck 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>2020 - 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>2023 - Maximin Grünhäuser Schloss Riesling QbA trocken</b>	0,75 l	€ 39,00
<i>Schubert'sche Gutsverwaltung -Grünhaus</i>		
<b>2023 - Sauvignon blanc / Weingut Landerer / Baden</b>	0,75l	€ 36,00
<b>2023 - 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>2023 - Hand in Hand Grauburgunder / Näkel &amp; Klumpp / Ahr + Baden</b>	0,75l	€ 39,00

<b>2023 - 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>2023 - Straight Chardonnay / Weingut Krämer / Rheinhessen</b>	0,75l	€ 32,00
<b>2022 – Illusion blanc de noir / Werner Näkel / Ahr</b>	0,75l	€ 39,00

## *Unsere Flaschenweine - Deutsche Rotweine*

<b>2023 - Landerer Spätburgunder / Kaiserstuhl / Baden</b>	0,75l	€ 32,90
<b>2022 - 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>2021 - 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>2016 - Trollinger QbA / Weingut Dr. Baumann</b>	0,75l	€ 38,00
<b>2015 - Lemberger QbA / Weingut Dr. Baumann</b>	0,75l	€ 36,00
<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>2023 – Eggers rosé / Weingut Klumpp / Baden</b>	0,75l	€ 29,00
--	-------	---------

## *Französische Rotweine*

<b>2018 - Chateau Bernateau Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Saint Emillion</b>	0,75l	€ 49,00
---	-------	---------

## *Spanische Rotweine*

<b>2014 - Rioja Reserva DOCa / Montecillo / Rioja</b>	0,75l	€ 44,00
---	-------	---------

## *Österreichische Rotweine*

<b>2019 - Redmont / Markowitsch / Carnuntum (Cuvée aus Zweigelt / Blaufränkisch &amp; Merlot)</b>	0,75l	€ 44,00
---	-------	---------

## *Italienische Rotweine*

<b>2021 – Governo Toscano / Tenuta Francesco Minini</b>	0,75l	€ 39,90
<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>2009 - CastelGiocondo / Brunello di Montalcono DOCG / Tenuta Frescobaldi</b>	0,75l	€ 93,00
<b>2012 - Amarone Valpolicella Classico / Cecilia Beretta</b>	0,75l	€ 75,00

## *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>2016 - Klumpp Himmelreich / Blaufränkisch / Baden</b>	1,5l	€ 89,00

## *Edelsüße Weine*

### *Deutschland*

<b>1993 - Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese / Weingut Wegeler Mosel</b>	0,5l	€ 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.*