

*Unser Küchenchef präsentiert Ihnen auf den  
folgenden Seiten eine Auswahl aus unserem  
vielfältigen gastronomischen Angebot*

*Der „lukullische Kalender“ empfiehlt  
Ihnen kulinarische Highlights  
passend zur Jahreszeit*

*Bei einem persönlichen Gespräch erstellen  
wir Ihnen gern eine individuelle  
Menüfolge nach Ihren Wünschen*

*Ebenso sorgen wir für die entsprechende  
Tischdekoration, Blumenschmuck  
und musikalische Begleitung*



E G G E R S

Gültig ab 01. Juni 2018

## *Jahreszeitliche Menüs*

*Buchbar ab 10 Personen*

### *Frühling*

*Mariniertes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel  
mit Avocado-creme und Salatspitzen in Himbeervinaigrette*

*Samtsuppe vom weißen Spargel mit pochiertem Seezungenröllchen*

*Rosa gebratenes Kalbsrückenfilet mit Sauce Foie Gras,  
glasiertem Frühlingsgemüse und Trüffelravioli*

*Hausgemachte Waldmeister Eiscrème  
mit Eierlikör - Rhabarber - Beeren Sandwich und Holunderblütenschaum*

*3 - Gang Menü € 48,50*

*4 - Gang Menü € 57,50*

### *Sommer*

*„Italienisches Sushi“*

*California Rolle mit Rinderfilet, Avocado und gegrillter Garnele  
Sumo Maki Rolle mit gegrilltem Thunfisch, Kalbsrücken und Kapern  
Tomate Mozzarella mit confierten Kirschtomaten und Kräutersalat*

*Pochiertes Filet vom Steinbutt mit Sauce und Filet vom Räucheraal,  
glasierten Schneidebohnen und Kartoffel - Kräuterpüree*

*Rosa gebratenes Rückenfilet vom Deichlamm  
und gebratene Brust vom Stubenküken  
mit Bärlauch Pesto, glasiertem grünen Spargel  
und mediterranem Gemüse - Bruschetta*

*Crème brûlée von der Vanilleschote  
mit marinierten Erdbeeren und Mangosorbet*

*3 - Gang Menü € 48,50*

*4 - Gang Menü € 57,50*

## *Herbst*

*Asiatisches Tatar von der Fjord Forelle mit gebackener Fine de Claire Auster,  
Papaya - Mangosalat und Miso Mayonnaise*

*Nussbutter - Kürbissuppe  
mit confierter Entenkeule im Knuspermantel und Apfeldelice*

*Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Wacholderjus, gebratenen Waldpilzen,  
Prinzessbohnen <sup>(p)</sup> und Fliederbeer Risotto unter der Kakaokruste*

*Hausgemachte Mozart Eiscreme mit Financier Birne  
und „Wiener Melanche“ Mousse im Baumkuchenmantel*

*3 - Gang Menü € 48,50*

*4 - Gang Menü € 57,50*

## *Winter*

*Ceviche vom Lofoten Kabeljau in pikanter Koriandermarinade  
mit Sesam - Garnelen - Wan tan und Gurkenrahm Eiscreme*

*Französische Hummerbisque mit Krustentieren*

*Geschmorte Ochsenbäckchen <sup>(p)</sup> in Trüffeljus  
mit glasiertem Romanesko und Stopfleber - Kartoffelpüree*

*Irish Coffee Parfait mit demi-sel Schokoladensauce und Bananenmousse*

*3 - Gang Menü € 48,50*

*4 - Gang Menü € 57,50*

## Vorspeisen

*Gebratene Rohmilchziegenkäse Roulade  
mit gegrilltem Gemüse im Kartoffelmantel  
und italienischen Blattsalaten in Limonenvinaigrette* € 12,50

*Handgeschnittenes Carpaccio vom Thunfisch in Sichuan - Marinade  
mit angemachtem Rindertatar „Japanischer Art“,  
Avocadocreme und Kräutersalat* € 14,50

*Feine Scheiben vom Italienischen Landschinken <sup>(p)</sup>  
mit fruchtigem Spargelsalat in Champagner - Trüffeldressing  
und Parmesanmousse* € 14,50

## Suppen

*Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons* € 7,50

*Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne* € 7,50

*Hamburger Krebsrahmsuppe* € 9,50

*Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln* € 7,50

*Kokos - Currycremesuppe mit knackigem Gemüse  
und gebratenem Tofu* € 7,50

*Gulasch Suppe „Ungarische Art“ mit Kräuterschmand <sup>(p)</sup>  
(ausschließlich als Terrinen Service)* € 9,50

## Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Frischlingsrückenfilet im Kräuterspeckmantel <sup>(p)</sup>  
mit Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Pilz - Gemüsepfanne  
und Kartoffelkroketten* € 27,50

*Braisiertes Kalbsbäckchen <sup>(p)</sup> mit geschmorten Steinpilzen in Sherryjus,  
grünem Stangenspargel und Kartoffel - Selleriepüree* € 28,50

*Glasierte Tandoori Keule vom Deichlamm - im Raum tranchiert -  
mit pikanter Vindaloosauce, gegrilltem Gemüse in Punjabi Spinat  
und Süßkartoffelgratin* € 28,50

*Rosa gegrilltes Roastbeef „warm“ - im Raum tranchiert -  
mit geräucherter Barbecuejus <sup>(p)</sup>, buntem Pfannengemüse  
und Cajun - Kartoffelecken* € 29,50

*Rosa gegrilltes Karree vom Jungschwein unter der Kräuter - Senfbutter  
- im Raum tranchiert - mit Bratenjus, Schneidebohnen in Rahm  
und Pancettakartoffeln <sup>(p)</sup>* € 27,50

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -  
mit Sauce Chateau, glasiertem grünen Gemüse und Schlosskartoffeln* € 36,50

*Gebratene Maispouardenbrust mit „Göttlicher“ Sauce,  
französischem Erbsengemüse und Trüffel - Fregola* € 26,50

*Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 3,50 / Sättigungsbeilage € 2,50*

## *Desserts*

*Crème brûlée von der Kokosnuss mit Ananassorbet  
und demi-sel Schokoladensauce* € 9,50

*Tiramisu nach Art des Hauses mit Walnuss Eiscreme* € 9,50

*Hausgemachte Waffel Eiscreme mit marinierten Beeren  
und Zimtblütensahne* € 8,50

## *Buffets*

*Buchbar ab 20 Personen*

### *Individuelles Eggers Buffet*

#### *Salate und kalte Platten*

*Brot und Butter*

*Gemischte Blattsalate der Saison  
mit Beerenfruchttopping und Limonendressing*

*Tomaten - Gurkensalat mit Kräuterschmand*

*Salat vom Räucherlachs <sup>(p)</sup> mit Avocado  
und Chili - Zitronengrasvinaigrette*

*Pikanter Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse*

*Heide - Katenschinken <sup>(p)</sup> und italienischer Landschinken <sup>(p)</sup>  
mit Spargel - Champignonsalat in Trüffelvinaigrette*

*Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat*

*Hausgemachtes Sushi und Sashimi  
mit Gari Ingwer, Sojasauce, Wasabi und Wakamesalat*

#### *Suppen zur Auswahl*

*Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons*

*oder*

*Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne*

*oder*

*Hamburger Krebsrahmsuppe*

*oder*

*Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln*

*oder*

*Kokos - Currycremesuppe mit knackigem Gemüse  
und gebratenem Tofu*

## **Hauptgänge zur Auswahl**

*Gegrilltes Miso - Lachsfilet mit Hoisinjus, Thaigemüse und Duftreis*

*oder*

*Gebratenes Zanderfilet „Großmutter's Art“<sup>(p)</sup>  
mit Rahmspinat und Dijon - Kartoffelpüree*

*oder*

*Piccata vom Seelachsfilet mit Salsa verde,  
Ratatouille und Mailänder Risotto*

*oder*

*Vindaloo Gemüsecurry mit gebackenem Fetakäse und Erdnuss - Reis*

*oder*

*Rosa gegrilltes Karree vom Jungschwein unter der Kräuter - Senfbutter  
- im Raum tranchiert -  
mit Bratenjus, Schneidebohnen in Rahm und Pancettakartoffeln<sup>(p)</sup>*

*oder*

*Glasierte Kalbshaxe „Burgunder Art“ mit glasiertem grünen Gemüse  
und getrüffeltem Kartoffel - Selleriepüree*

*oder*

*In Portwein geschmorte Rehkeule „Baden - Baden“<sup>(p)</sup>  
mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen in Wildrahmsauce<sup>(p)</sup>,  
glasierten Kenia Bohnen und Spätzle*

*oder*

*Pikantes Tikka Masala Curry vom Deichlamm  
mit Raita, gerillter Melone, Goa Gemüse und Pandan Reis*

*oder*

*Rosa gebratenes Roastbeef „warm“ vom Irischen Jungbullen  
- im Raum tranchiert -  
mit Pfefferrahmsauce, Pilz - Gemüsepfanne und Kartoffelgratin*



## *Desserts*

*Piña Colada Crème brûlée*

*Geeiste Tiramisu Torte nach Art des Hauses*

*Frische Beeren in Kirschcoulis mit weißer Schokoladensauce*

*Rohmilch Käseauswahl mit Obst*

*Buffet mit zwei Hauptgängen € 47,50 pro Person*

*Buffet mit drei Hauptgängen € 55,50 pro Person*

## *Italienisches Buffet*

### **Salate und kalte Platten**

*Hausgemachte Antipasti*

*Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Vitello Tonnato „Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfischsauce“*

*Italienische Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Parmesan,  
Pinienkernen und Balsamicodressing*

*Carpaccio vom Rind mit Ciprianisauce, gebratenen Pilzen und Parmesan*

*Italienische Fleisch-<sup>(p)</sup> und Wurstspezialitäten<sup>(p)</sup> mit Oliven*

### **Suppe**

*Getrüffelte Minestrone „Genueser Art“*

### **Hauptgänge**

*Glasierter Kalbsrücken „Arrostato di vitello“ mit rosa Pfefferbeerenjus,  
glasiertem grünen Gemüse und Trüffel - Fregola*

*Geschmorte Lammkeule „Agnello al forno“ in Barolojus  
mit buntem Bohnengemüse<sup>(p)</sup> und Kartoffelgratin*

*Gegrillte Dorade „Orata alla griglia“ mit Pesto verde,  
sautiertem Paprika - Fenchelgemüse und Römischen Nocken*

*Hausgemachte Pizza Margherita*

### **Desserts**

*Geeiste Tiramisu Torte nach Art des Hauses*

*Panna cotta mit marinierten Beeren*

*Gemischtes Eis „Gelato misto“*

*Italienische Käseauswahl*

*€ 58,50 pro Person*

## *Finger Sandwiches*

<i>Roastbeef mit Remouladensauce, Chiffonade und frischem Meerrettich</i>	€ 3,45
<i>Rohmilchbrie mit Weintraube, Staudensellerie und Walnuss</i>	€ 3,45
<i>Ziegenfrischkäse mit Pesto, Olive und getrockneter Tomate</i>	€ 3,45
<i>Räucherlachs <sup>(p)</sup> mit Frischkäse, Wasabi und Apfel</i>	€ 3,45
<i>Italienischer Landschinken mit Rucola und Parmesan</i>	€ 3,45
<i>Forellenfilet <sup>(p)</sup> mit Frischkäse, Dill und Gurke</i>	€ 3,45
<i>Tatar vom Rind (frisch angemacht) mit Crème fraîche und Frühlingslauch</i>	€ 4,25
<i>Grönlandgarnelen „Büsumer Art“ mit Wachtelei und Kaviar</i>	€ 4,45

## *Trauerfeiern*

<i>Wiener Backhähnchen mit Kartoffel- und Gurkensalat</i>	€ 16,50
<i>Ischler Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Butternudeln</i>	€ 18,50
<i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 19,50

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, informiert Sie unser Küchendirektor gern in einem separaten Beratungsgespräch über die in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten.*

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz