

*In unserer Bankettkarte präsentieren wir
unser vielfältiges Speisenangebot für
Ihre individuelle Veranstaltung*

*Die Menüempfehlungen präsentieren
Ihnen kulinarische Highlights
aus unserer Frische Küche*

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

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

Menüempfehlungen

Buchbar ab 10 Personen

Menü 1

*Tatar von Thunfisch und Lachs
mit Wakamesalat und Teriyakisauce*

Spicy Kokosnuss-Currycremesuppe mit knackigem Gemüse

*Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust
mit Spinat Jaal freezi und Gamba Reis*

Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Himbeer-Litchisorbet

3 - Gang Menü € 56,--

4 - Gang Menü € 64,--

Menü 2

*Tatar vom Rind
mit gegrilltem Gemüse, Kapern und Oliven*

Tomatenessenz mit Concassée und Basilikum Klößchen

*Gebratenes Doradenfilet mit gegrillter Garnele,
Salsa Verde, grünem Spargel und Safran Risotto*

Geeistes Tiramisu „Eggers Style“

3 - Gang Menü € 57,--

4 - Gang Menü € 65,--

Menü 3

*Gegrillter Spargel
mit Panko Fetakäse, Chili, Avocado und Grapefruit*

Getrüffelte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Käsecracker

*Braisiertes Kalbsbäckchen in Burgundersauce
mit Prinzess Bohnen und Kartoffelpüree*

Crêpe Suzette mit hausgemachtem Vanillerahmeis

3 - Gang Menü € 58,--

4 - Gang Menü € 66,--

Menü 4

*Angegrilltes Sashimi vom Thunfisch
mit Wasabimayonnaise, Gurke, Zucchini und Avocado*

Champignoncremesuppe mit Trüffelravioli

*Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Sauce Béarnaise, grünem Gemüse und Kartoffelgratin*

Mousse au Chocolat mit Galliano-Parfait

3 - Gang Menü € 58,--

4 - Gang Menü € 66,--

Vorspeisen

*Sashimi vom Färöer Lachs
mit Wasabimayonnaise und gegrilltem Spargel* € 18,--

*Pikant marinierte Avocado
mit fruchtigem Kräutersalat und Panko Fetakäse* € 16,--

*Italienisch angemachtes Tatar vom Rind
mit gegrilltem Gemüse und Ciabatta* € 18,--

Suppen

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons € 9,--

Tomatenfondue mit Concassée, Oliven und Basilikum € 9,--

Champignonrahmsuppe mit Trüffelravioli € 9,--

Consommé vom Rind mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln € 9,--

Kokosnuss-Currycremesuppe mit gegrillter Garnele und Gemüse € 12,--

Hauptgerichte

*Rosa gegrilltes Roastbeef warm mit Pfefferrahmsauce,
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen* € 36,--

*Braisierte Kalbsbäckchen in Burgundersauce
mit Prinzess Bohnen und Kartoffelpüree* € 32,--

*Rosa gegrillte Hochrippe vom Freiland Kalb - im Raum tranchiert -
mit Champignonrahmsauce, glasiertem grünen Gemüse
und Kräuterkartoffeln* € 34,--

*Gegrilltes Karree vom Jungschwein - im Raum tranchiert -
mit Thymianjus, glasiertem Rübchengemüse und Kartoffelgratin* € 29,--

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit geschmorten Steinpilzen in Rotweinjus,
gemischten grünen Bohnen und Kartoffel-Trüffelkroketten* € 44,--

Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 6,-- / zusätzliche Sättigungsbeilage € 5,--

Desserts

Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Himbeersorbet € 12,--

Irish Brownie mit Whisky-Toffeesauce und Vanille Eiscreme € 11,--

*Panna Cotta von der weißen Schokolade
mit marinierten Beeren und Mangosorbet* € 11,--

Individuelles Eggers Buffet zum Selbstgestalten

Buchbar ab 20 Personen

Salate

Rucola-Avocado-Kirschtomatensalat mit Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Gurkensalat in Rahm

Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan

Blattsalate der Saison mit Apfel, Karotte, Sellerie und Nüssen

Griechischer Salat mit Oliven und Hirtenkäse

Bratkartoffelsalat mit knusprigem Speck

Vorspeisen

Feine Scheiben vom Roastbeef mit Wasabimayonnaise

Scheiben von luftgetrockneten Fleischspezialitäten mit Kapern und Oliven

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Vitello Tonnato mit gegrilltem Gemüse

Shrimpsalat mit Cocktailsauce und Melone

Räucherfisch der Saison mit Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senfsauce

Asiatisch angemachtes Tatar von Thunfisch und Lachs mit Avocado und Gurke

Suppen

Kokosnuss-Currycremesuppe mit knackigem Gemüse

Tomatenfondue mit Concassée, Oliven und Basilikum

Consommé vom Rind mit Tafelspitz und Gemüswürfeln

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons

Hauptgänge zur Auswahl

*Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumnage,
mediterranem Gemüse und Safranrisotto*

*Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce,
Blattspinat und Bratkartoffeln*

*In Rotwein geschmortes Schaufelstück vom Rind
mit Speckbohnen und Kartoffel-Selleriepuree*

*Rosa gebratenes Karree vom Jungschwein - im Raum tranchiert -
mit Café de Paris Sauce, grünem Gemüse und Kartoffelecken*

*Rosa gebratenes Roastbeef vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit Pfefferrahmsauce, Pilz-Gemüsepfanne und Kartoffelgratin*

*Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
Marktgemüse und Fondant-Kartoffeln*

*Pikantes Tikka Masala Curry von der Maispoularde
mit Raita, knackigem Gemüse und Basmati Reis*

Trüffel Ravioli in Rahmspinat mit gebratenen Pilzen und Parmesan ^(vegetarisch)

Papas arrugadas in roter Mojo mit gegrilltem Spargel und Kräuter-Aioli ^(vegan)

Tikka Masala Gemüsecurry mit Erbsen-Pakorras und Basmati Reis ^(vegan)

Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 6,- / zusätzliche Sättigungsbeilage € 5,-

Desserts

Geeistes Tiramisu „Eggers Style“

Crème brûlée von der Callebaut Schokolade

Irish Brownie mit Whisky-Toffeesauce

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Frische Erdbeeren mit geschlagener Vanillesahne ^(saisonal)

Variation Rohmilchkäse

Individuelles Buffet mit 2 Hauptgängen € 59,- pro Person

(Auswahl von 3 Salaten, 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgängen, 2 Desserts)

Individuelles Buffet mit 3 Hauptgängen € 69,- pro Person

(Auswahl von 4 Salaten, 4 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgängen, 3 Desserts)

inklusive Brot und Butter



E G G E R S

Gültig ab 01. Juni 2023

Kuchen und Torten

von der Conditorei Steidl

Mini Kopenhagener € 3,25 / Stück

Butterkuchen und Streuselkuchen € 3,50 / Stück

Blechkuchen € 4,00 / Stück

(Kirsche, ged. Apfel, Rhabarber, Käse-Mandarine, Stachelbeer-Baiser, Pflaume -saisonal-)

Dessert- und Sahnekuchen € 4,25 / Stück

(Lübecker Nuss, Schwarzwälder Roulade, Mangosahne, Joghurttörtchen, Schokoladensahne, Malaga Roulade, Tiramisu, weiße oder dunkle Schokomousse)

Obstkuchen € 4,75 / Stück

(Himbeere, Himbeer-Baiser, Erdbeere, gemischtes Obst)

Sahne- und Obsttorte € 5,25 / Stück

(Käsesahne, Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch, Schokoladensahne, Limettensahne, Erdbeersahne, gebackene Käsetorte, Schwäbische Apfeltorte, Himbeertorte, Erdbeertorte, gemischte Obsttorte)

Cremetorte € 5,50 / Stück

(Spanische Vanille, Malaga, Schokomousse, Limetten-Mango Buttercreme, Frankfurter Kranz, Baumkuchen -saisonal-)

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