



E G G E R S

*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

Vorspeisen

Gebratener Rohmilchziegenkäse im Speckmantel mit hausgemachter Antipasti und Wildkräutersalat in Pinienkerndressing € 12,50

Tatar vom hausgebeizten Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Salat von geräucherten Kartoffeln € 14,50

Tagliata vom Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, Rucola und Gran Padano € 15,50

Suppen

Champignoncremesuppe mit Buttercroûtons € 7,50

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne € 7,50

Hamburger Krebsrahmsuppe € 9,50

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln € 7,50

Karotten - Ingwercremesuppe mit Eismeergarnelen € 7,50



E G G E R S

Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuterspeckmantel
mit Sauce Robert, Rahmwirsing und Macairekartoffeln* € 24,50

*In Portwein geschmorte Rehkeule „Baden - Baden“
mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen in Wildrahmsauce,
glasierten Kenia Bohnen und Spätzle* € 28,50

*Rosa gegrillte Keule vom Deichlamm - im Raum tranchiert -
mit Thymianjus, Cassoulet Bohnen und Kartoffelgratin* € 28,50

*Rosa gebratene Hochrippe vom Freilandkalb - im Raum tranchiert -
mit Sauce Béarnaise, glasiertem grünen Saisongemüse
und Parmentierkartoffeln* € 29,50

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit Sauce Perigourdine, glasiertem Marktgemüse
und gebackenen Kräuter - Kartoffelecken* € 34,50

Desserts

*Crème brûlée von der Pampona Vanilleschote
mit marinierten Beeren und Passionsfruchtsorbet* € 9,50

*Frisch gebackene französische Schokoladentarte
mit hausgemachter Vanilleeiscreme und Toffeesauce* € 9,50

*Hausgemachte Kokosnusseiscreme
mit flambierter Ananas und Rumsahne* € 9,50



E G G E R S

Buffets

Buchbar ab 20 Personen

Individuelles Eggers Buffet

Salate und kalte Platten

Brot und Butter

Hausgemachter Geflügelsalat

Gurkensalat in Dill - Joghurtrahm

Gemischter Salat der Saison mit Dressings

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat

Cous Cous Salat mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse

Räucherlachs ^(p), Forelle ^(p) und Shrimpsalat „Büsumer Art“

*Internationale Auswahl von Feinkost - Fleischspezialitäten
mit Oliven, Kapernbeeren und Gewürzgurken*

Suppen zur Auswahl

Champignoncremesuppe mit Buttercroûtons

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

oder

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln

oder

Hamburger Krebsrahmsuppe

oder

Karotten - Ingwercremesuppe mit Eismeergarnelen



E G G E R S

Hauptgänge zur Auswahl

*Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter,
glasiertem Marktgemüse und Thymian - Kartoffelecken*

oder

*Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommery Senfsauce,
buntem Gurkengemüse und Butterkartoffeln*

oder

*Pochiertes Zanderfilet mit Dill - Rieslingsauce,
gedünstetem Blattspinat und Pilaw Reis*

oder

*Pikantes Geflügelcurry „Subji“ mit frischen Kräutern, Ingwer, Chili,
Pfannengemüse und Goa Reis*

oder

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuterspeckmantel
mit Sauce Robert, Rahmwirsing und Macairekartoffeln*

oder

*In Rotwein geschmortes Schaufelstück vom Ochsen
mit glasiertem Marktgemüse und Schupfnudeln*

oder

*In Portwein geschmorte Rehkeule „Baden - Baden“
mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen in Wildrahmsauce,
glasierten Kenia Bohnen und Spätzle*

oder

*Keule vom Deichlamm - im Raum tranchiert -
mit Thymianjus, Cassoulet Bohnen
und Kartoffelgratin*

oder

*Rosa gebratene Hochrippe vom Freilandkalb - im Raum tranchiert -
mit Sauce Béarnaise, glasiertem grünen Saisongemüse
und Parmentierkartoffeln*



E G G E R S

Desserts

Crème brûlée

Himbeer - Mascarpone Trifle

Französische Schokoladentarte mit Toffeesauce

Rohmilch Käseauswahl mit Obst

Buffet mit zwei Hauptgängen € 47,50 pro Person

Buffet mit drei Hauptgängen € 55,50 pro Person

Buffet mit vier Hauptgängen € 63,50 pro Person



E G G E R S

Italienisches Buffet

Salate und kalte Platten

Hausgemachte Antipasti

Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato „Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfischsauce“

Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Balsamicodressing

Carpaccio vom Rind mit Pilzen und Parmesan

Focaccia mit Blattspinat, Trüffel und Pecorino

Italienische Fleisch- und Wurstspezialitäten mit Oliven

Suppe

*Tomatenessenz mit Ricottaravioli
und Kalbfleischklößchen*

Hauptgang

*Glasierter Kalbsrücken „Arrostato di vitello“ mit Barolojus,
glasiertem Marktgemüse in Trüffelbutter und Tagliatelle*

*Geschmorte Lammkeule „Agnello al forno“ in Tomaten - Olivensugo
mit buntem Bohnengemüse und Gnocchi*

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

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit marinierten Beeren

Gemischtes Eis „Gelato misto“

Italienische Käseauswahl

€ 58,50 pro Person



Finger Sandwiches

Auf Weißbrot, Roggenmischbrot und Vollkornbrot

<i>Roastbeef mit Remouladensauce und frischem Meerrettich</i>	€ 2,95
<i>Rohmilchbrie mit Weintraube, Staudensellerie und Walnuss</i>	€ 2,95
<i>Ziegenfrischkäse mit Pesto, Olive und getrockneter Tomate</i>	€ 2,95
<i>Räucherlachs ^(p) mit Frischkäse, Wasabi und Apfel</i>	€ 2,95
<i>Italienischer Landschinken mit Rucola und Parmesan</i>	€ 2,95
<i>Forellenfilet ^(p) mit Frischkäse, Dill und Gurke</i>	€ 2,95
<i>Tatar vom Rind mit Crème fraîche und Frühlingslauch</i>	€ 3,75
<i>Eismeergarnelen „Büsumer Art“ mit Wachtelei und Kaviar</i>	€ 3,95

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



E G G E R S

Frühling

*Bärlauchcremesuppe mit sautierter Jakobsmuschel
und Gemüsestreifen*

*Spargelrisotto mit Nussbutterschaum
und gebratener Stubenkükenbrust*

*Rosa gebratene Milchkalbsleber mit Trüffeljus,
Bouquet von Frühlingsgemüsen und Kartoffelsoufflé*

*Mascarpone - Limoncello Eiscreme mit Bâtonnets vom Himbeerrhabarber
und Crème brûlée von der Holunderblüte*

3 - Gang Menü € 48,50

4 - Gang Menü € 54,50

Sommer

*Büffel Mozzarella mit gegrillter Urtomate, altem Balsamico
und geeistem Basilikumpesto*

*Hummerraviolo in Hummerbisque
mit glasierten Passe Pierre Queller*

*Rosa gebratenes Lammrückenfilet unter der Dijon - Senfkruste
mit provenzalischem Gemüse und Pinienkernrisotto*

*Gebrannte Erdbeer - Vanillecremetarte
mit Bellini Eisreme und Himbeercoulis*

3 - Gang Menü € 51,50

4 - Gang Menü € 57,50

Herbst

*Terrine von der gebratenen Stopfleber von Ente und Gans
mit Gewürztraminer Gelee, Apfeldélice und Brioche*

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwersahne,
Korianderklößchen und Flusskrebs - Frühlingsrolle*

*Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit Birnenfleuron, Fliederbeerjus,
Prinzessbohnen und Mousseline von der violetten Kartoffel*

Kardamon Eiscreme mit Mandel Crème brûlée und Punschzetschge

3 - Gang Menü € 52,50

4 - Gang Menü € 58,50



E G G E R S

Winter

*Räucherlachs „Cajun“ mit indischer Joghurtcreme
und winterlichen Salatspitzen in Tandoori Vinaigrette*

*Steckrübencremesuppe mit Sweet Chili - Garnelentatar
und knuspriger Schusterkarbonade*

*Rosa gebratenes Entrecôte vom Weidemastochsen mit Sauce Bearnaise,
glasiertem grünen Spargel und Cheddar - Kartoffelkrappen*

*Marc de Champagne Parfait
mit Cassissauce und Pistazienmousse*

3 - Gang Menü € 51,50

4 - Gang Menü € 57,50

Adventszeit

*Carpaccio von angegrilltem Rehbocknüsschen mit Feige in Cumberlandjus
und Waldorfsalat nach Art des Hauses*

*Pikante Lasagne vom Muskatkürbis gratiniert mit Picando
und gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel*

*Saftiger Gänsebraten von der Holsteiner Freilandgans mit gefülltem Bratapfel,
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkroketten*

*Mandel Eiscreme mit „Wiener Melange“ Tarte
und Schokoladenschaum*

3 - Gang Menü € 53,50

4 - Gang Menü € 59,50

*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