

*Aktuelle Empfehlungen*

**Dezember 2023**



---

Genießen Sie bei uns im **Restaurant eightyniners**  
hochwertige Produkte aus der Region, frisch für Sie zubereitet.

**Regional & frisch JUNG interpretiert**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*

**Ihr Stefan Jung  
& das eightyniners-Team**

---

Abonnieren Sie unseren Newsletter auf [89ers-Engel-Buch.de](https://www.89ers-Engel-Buch.de)

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg

*Willkommen im Genießerland!*

---

Wir „Schmeck den Süden“ - Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch - alles aus unserem „Ländle“.

**Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem**



**besteht ausschließlich aus unserer Region.  
Nachweislich und kontrolliert!**

Regionaler Anbau, kurze Transportwege & frische Produkte: das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ - **Philosophie.**

**Wir sind stolz auf unsere offizielle Klassifizierung mit zwei Löwen.**



## Wein Empfehlung

l

€

---

<b>Jummare Vermentino</b>	0,1	4,90
Ein sizilianischer Weißwein der Extraklasse.	0,25	10,90
Bio-Weißwein, trocken, vegan Terre Siciliane IGP, Sizilien, Italien [O]	0,75	29,90
<b>Krems Zweigelt rosé</b>	0,1	3,90
Besonders spritziger, fruchtbetonter Roséwein aus Niederösterreich vom Winzer Krems	0,25 0,75	7,90 22,90
Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken [O]		
<b>Château Carbonneau Sequoia</b>	0,1	5,90
Ein besonderer Bordeaux mit Kraft und Würze.	0,25	11,90
Durch 12-monatige Lagerung in Barrique-Fässern entwickelt der Sequoia ein zartes Vanille-Aroma.	0,75	32,90
Sainte Foy-Bordeaux AOC Frankreich Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Rotwein trocken [O]		
<b>Heißer Hirsch Bio-Glühwein</b>	0,2	5,50
tierisch guter Glühwein - rot oder weiß Bio, vegan		

## Dessert-Empfehlung

€

---

<b>beschwipste Portwein-Zwetschgen mit Zimteis</b> [C,G]	8,89
<b>Lebkuchen Crème brûlée</b> [C,G]	5,89

## Empfehlungen Vorspeise

€

---

<b>Rinderbouillon mit Flädle</b> [A,C,G,M]	6,89
<b>Feldsalat</b> [A,C,M] mit Ei & Croutons an Balsamico-Dressing	8,89
<b>geräucherte Entenbrust</b> [A,M] mit Feldsalat, Granatapfel & Croutons an Balsamico-Dressing	14,89

## Empfehlungen

€

---

<b>Hirsch-Gulasch</b> [C,M] mit Kartoffel-Knödeln & geschmortem Rosenkohl	24,89
<b>Rehschnitzel</b> [A,C,G,M] mit Haselnuss-Spätzle, Apfel-Rotkraut & Preiselbeer-Rahmsauce	22,89
<b>Barbarie-Entenbrust à l'Orange</b> [C] frische deutsche Entenbrust mit Kartoffel-Knödeln, Apfel-Rotkraut & Orangensauce	32,89
<b>gebratenes Seeteufel-Filet</b> [D,G] mit Safran-Graupen, Hummerschaum & Rote-Beete-Chips	32,89
<b>hausgemachte Ravioli</b> [A,C,D,G] gefüllt mit geräuchertem Lachs & Ricotta in Mascarpone-Spinat-Sauce	19,89
<b>Weihnachts-Burger</b> [A,C,G,M] Rinderhack-Patty, Feta, Wallnüsse, Birne, Granatapfel, Salat & 89ers Dijonsenf-Mayonnaise dazu Steakhouse-Fries & Preiselbeer-Mayonnaise	19,89