

Aktuelle Empfehlungen

Februar 2024



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)**



Engel-Tapas - jeden Samstag

**Salat-Buffet & Schnitzelkarte
Montag & Donnerstag**



Sonntags-Brunch 1 x im Monat



**Afterwork Freitag gratis Bier
zu Wurstsalat & Burger**



89ers Sonntags-Brunch

Genießen Sie 1 x im Monat unseren **89ers-Sonntagsbrunch**.

Jeweils 10-15 Uhr - bitte reservieren.

Die nächsten Termine sind:

04. Februar

03. März - ausgebucht

31. März - Ostern

12. Mai - Muttertag

19. Mai - Pfingsten

02. Juni

Von 10 bis 15 Uhr servieren wir Ihnen
ein riesiges Frühstücks- / Brunch-Bufferet
mit allem, was das Herz begehrt.

**Und wie es sich für einen richtigen Brunch gehört
natürlich **auch mit warmen Speisen** ab 12 Uhr!**

All you can eat
nur 34,89 € / Person
(Kinder 6-14 Jahre 14,89 €)

Reservieren Sie Ihren Tisch.

Willkommen im Genießerland!

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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.



Lebensmittel wegzuwerfen finden wir sehr schade, deshalb sind unsere Portionen für den „normalen“ Hunger ausreichend.

Falls Sie einen Nachschlag von den Beilagen möchten, ist das sehr gerne möglich.

Wein Empfehlung

l

€

Jummare Vermentino

0,1

4,90

Ein sizilianischer Weißwein der Extraklasse.

0,25

10,90

Bio-Weißwein, trocken, vegan

0,75

29,90

Terre Siciliane IGP, Sizilien, Italien

Krems Zweigelt rosé

0,1

3,90

Besonders spritziger, fruchtbetonter Roséwein
aus Niederösterreich vom Winzer Krems

0,25

7,90

0,75

22,90

Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken

Château Carbonneau Sequoia

0,1

5,50

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 [0]

Empfehlungen Vorspeise

€

Rinderbouillon mit Flädle

6,89

Winter-Knusper-Röllchen

9,89

gefüllt mit roter Beete & Belugalinsen
dazu Wildkräuter-Salat an Balsamico-Dressing

Empfehlungen

€

Rindersteak 200g

32,89

mit Speckbohnen, Spätzle & Mango-Chili-Butter

Rösti Pfännle

24,89

mit Rinder-Geschnetzeltem in Zwiebel-Senf-Sauce

Kabeljau & Gambas

29,89

mit Petersilienwurzel-Püree & Hummerschaum

hausgemachte Tagliatelle

19,89

mit Spinat-Frischkäse-Sauce & Kirschtomaten

Rösti-Burger

21,89

Rinderhack-Patty, Rösti, Appenzeller, Bacon,
Salat, Tomate & 89ers Dijonsenf-Mayonnaise
dazu Steakhouse-Fries & Sour Cream

Dessert-Empfehlung

€

Mousse au Chocolat

6,89