

Aktuelle Empfehlungen

April 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:

19. Mai - Pfingstsonntag
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

€

Réserve du Cochonnet Blanc	0,1	3,50
Frankreich, Languedoc, Pays d'Oc IGP	0,25	7,50
Weißwein trocken	0,75	19,90

Frischer & fruchtiger Weißwein aus dem Süden Frankreichs.
Angebaut zwischen den Pyrenäen und dem Mittelmeer.
Rebsorten Grenache Blanc, Sauvignon Blanc & Colombard.

Dellheim Pinotage rosé	0,1	3,90
Südafrika, Stellenbosch, Costal Region	0,25	7,90
Roséwein trocken	0,75	22,90

Frisch und saftig, unglaublich dichtes, duftiges Bukett
mit Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren.
Rebsorten Pinotage & Muscat de Frontignan

Conde Valdemar Reserva	0,1	5,50
Spanien, Rioja DOCa	0,25	12,90
Rotwein trocken	0,75	37,90

Kraftvoller spanischer Rotwein aus den für die Rioja-Region
typischen Rebsorten Tempranillo, Graciano, Maturana und Garnacha.
26 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche
gereift, mit würzigen Aromen von Schwarzkirsche, Vanille und
Zedernholz.

Empfehlungen Vorspeise

€

Frühlingsalat aus weißem & grünem Spargel 9,89
dazu Wildkräuter an Balsamico Dressing

Empfehlungen

€

geräucherte Forellenfilets (160g) 12,89
mit Kartoffelsalat & Sahne-Meerrettich

deutscher Stangenspargel [A,C,L,M] 21,89
mit jungen Kartoffele & Sauce Hollandaise

+ **Koch- & Schwarzwälder-Schinken** + 5,--

+ **Lachssteak (160g)** + 12,--

+ **Lammrücken (160g)** + 12,--

+ **Rinderfilet (160g)** + 15,--

Doraden-Filets mit Zitronenreis 29,89
dazu Zuckerschoten & Weißwein-Sauce

Tagliatelle al Salmone 24,89
gebratene Lachswürfel in Tomaten-Sahne-Sauce
mit hausgemachten Tagliatelle

Egg-Benedict-Burger 22,89
Rinderhackpatty, Bacon, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,
Salat & 89ers Dijonsenf-Mayonnaise
dazu Wedges & Sour Cream

Dessert-Empfehlung

€

Karamell-Köpfele 5,89

