

Aktuelle Empfehlungen

Mai 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**.

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
auch mit warmen Speisen ab 12 Uhr!**

19. Mai - Pfingsten

2. Juni

30. Juni

4. August

1. September

6. Oktober

3. November

1. Dezember

All you can eat, nur 34,89 €/Person (Kinder 3-14 Jahre 14,89 €)
Jeweils 10-15 Uhr - bitte reservieren.

BBQ & Bierwagen

Auf unserer Terrasse - hinter dem Gasthaus -

verwöhnen wir Sie mit allerlei Leckereien vom Grill & aus dem Smoker & einem großen Salatbuffet mit knackig frischen Salaten.

Durchgehend von 12-20 Uhr stehen unsere Köche für Sie am Grill und verwöhnen Sie mit köstlichen Spezialitäten wie Pulled Pork, Ochsenbrust, geräuchertem Lachs, ...

Do 9. Mai - Vatertag / Do 1. August / Do 3. Oktober

**Auch die 89ers-Bar - unser Getränkewagen -
steht mit frisch gezapftem Bier und kühlen Getränken für Sie bereit.**

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.

Empfehlungen Vorspeise

€

Brisket-Wrap-Röllchen [A,C,M]

7,89

Wrap gefüllt mit Brisket, Tomate, Salat, BBQ & Mayo

Empfehlungen

€

Bärlauch-Spargel Cordon Bleu [A,C,G,M]

24,89

Cordon Bleu gefüllt mit Spargel, Bärlauch-Pesto,
Emmentaler & Kochschinken
dazu junge Kartoffele & Sauce Hollandaise

deutscher Stangenspargel [C,G]

21,89

mit jungen Kartoffele & Sauce Hollandaise

+ **Koch- & Schwarzwälder-Schinken** ^{1,3,4}

+ 5,--

+ **Lachs-Steak** (160g) [D]

+ 12,--

+ **Lamm-Rücken** (160g)

+ 12,--

+ **Rinder-Filet** (160g)

+ 15,--

Spaghetti Spargel-Carbonara [A,C,G]

21,89

mit grünem Spargel, Ei, Pecorino & Parmesan

Chicken-Chili-Cheese-Burger [A,C,G,M,N]

24,89

Kikok-Hähnchen-Steak, Chili-Cheese-Sauce, Salat, Tomate,
Relish & 89ers Dijonsenf-Mayonnaise

dazu Steakhouse-Fries & Chipotle-Mayo

Dessert-Empfehlung

€

Dreierlei von der Erdbeere [C,G]

9,89

Erdbeer-Minz-Salat, Erdbeer-Mousse & Erdbeer-Eis

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.

