



Weihnachten 2024

**Gerne verwöhnen wir Sie am 1. & 2. Weihnachtstag
mit unserem Weihnachtsmenü.**

In unserer **Weinempfehlung** finden Sie
vier besonders edle Weine -
für Sie an Weihnachten im offenen Ausschank.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Stefan Jung & das 89ers-Engel-Team

Apéro

Glühsecco	0,25	6,90
prickelnder Weihnachts-Aperitif mit 89ers-Glühweinsirup, Weißwein & Secco		
Heißer Hirsch Bio-Glühwein rot oder weiß	0,25	5,--
tierisch guter Glühwein Bio, vegan		
Schwörer's Privat Cuveé	0,1	3,90
Winzersekt trocken Weingut Schwörer, Baden, Ortenau		
Aperol Spritz	0,25	6,90
Aperol, Sekt, Orangen, Soda		
Hugo	0,25	6,90
Sekt, Holunderblüten-Sirup, Limetten, Soda		

Wein-Empfehlung

Black Label Viognier Emil Bauer	0,1	4,90
Weißwein trocken	0,25	11,90
Deutschland, Pfalz	0,75	33,90

*Handlese, schonende Pressung, Ausbau in deutschem Eichenfass
Sehr edel, aromatisch und cremig mit balancierter Säure,
blumiges Aroma mit Noten von Aprikosen und Pfirsichen.*

L'Ostal Rosé Pays D'Oc	0,1	3,90
Roséwein trocken	0,25	8,90
Frankreich, Languedoc	0,75	24,90

*Leichter, frischer Roséwein aus Südfrankreich mit
Aromen nach Granatapfel, tropischen Früchten und
Rosenblättern.*

Doppio Passo Primitivo Salento	0,1	3,90
Rotwein trocken	0,25	8,90
Italien, Apulien	0,75	24,90

*Vollmundig mit einzigartigem Aroma und Charakter.
Die feine Restsüße verdankt dieser Rotwein aus Süditalien
der besonderen Herstellungsmethode „Doppio Passo“
bei der die Trauben in zwei Durchgängen mit unterschiedlichem
Reifegrad geerntet und vergoren werden.*

The Lost Cask Bordeaux Superieur	0,1	5,50
Rotwein trocken	0,25	12,90
Frankreich, Bordeaux	0,75	36,90

*Tiefes Purpurrot und ein volles Bouquet mit Aromen
von roten Früchten, Kirschen und Beeren.
Bis zu 24 Monaten im Eichenholzfässern gereift.*

Vorspeisen

Rinder-Bouillon mit Flädle	6,89
Kürbis-Chili-Suppe <i>vegetarisch, glutenfrei</i>	6,89
gemischter Salat mit Dressing nach Wahl: French, Balsamico oder Essig-Öl <i>vegetarisch, glutenfrei, mit Essig-Öl-Dressing vegan</i>	6,89
Feldsalat an Balsamico Dressing mit Speck, Ei & Croutons <i>vegetarisch möglich ohne Speck dafür Granatapfelkerne vegan, glutenfrei ohne Croutons</i>	8,89
geräucherte Entenbrust mit Feldsalat, Granatapfel & Croutons an Balsamico Dressing <i>glutenfrei ohne Croutons</i>	14,89

Kindermenü

Puten-Nuggets & Pommes mit Ketchup oder Mayo	5,89
Spätzle mit Rahmsauce	4,89
Pommes mit Ketchup oder Mayo	3,--

Hauptgänge

Hirsch-Gulasch mit zwei Beilagen ihrer Wahl	24,89
Barbarie-Entenbrust à l'Orange mit Orangensauce & zwei Beilagen ihrer Wahl	34,89
Lachsfilet & Knoblauch-Garnelen mit Hummerschaum & zwei Beilagen ihrer Wahl	32,89
Argentinisches Rindersteak mit 89ers-Kräuter-Butter & zwei Beilagen ihrer Wahl	32,89
Glühwein-Schmorbraten mit zwei Beilagen ihrer Wahl	22,89
Kürbis-Wirsing-Roulade mit Kürbissauce & zwei Beilagen ihrer Wahl <i>vegan & glutenfrei</i>	22,89
Cheese-Burger Rinderhack-Patty, Cheddar, Tomate, Salat, Relish & Dijonsenf-Mayo dazu Steakhouse Fries & Preiselbeer-Mayonnaise	19,89

Beilagen

- **Apfel-Rotkraut** *vegan & glutenfrei* je 4,--
- **Rahm-Rosenkohl** *vegan & glutenfrei*
- **Bohnen** *vegan & glutenfrei*
- **Kartoffel-Knödel** *vegan & glutenfrei*
- **Kartoffel-Gratin** *glutenfrei*
- **Spätzle**
- **Steakhouse Fries** *vegan & glutenfrei*

Kaffee

Kaffee	3,10
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	4,10
Cappuccino	4,10

Digestiv

Scheibel Premium Plus

Edel-Spirituose mit Fruchtzug aus dem Schwarzwald

- Altes Pflümle	43% vol.	3,50
- Gold-Willi	40% vol.	3,50
- Edle Himbeere	40% vol.	3,50
- Feine Marille	40% vol.	3,50

Cognac Frapin 1270

40% vol. 4,--

Premier Cru
Grande Champagne AOC

*Ausbau für 4-5 Jahre in Fässern
aus Limousineiche*

Dessert

Zimt-Panna Cotta

6,89

glutenfrei

Bratapfel-Tiramisu

9,89

Affogato al Caffè

5,89

Vanille-Eis mit Espresso & Schlagsahne

glutenfrei

Coupe Dänemark

7,89

Vanilleeis mit Schlagsahne & warmer Schokosauce

glutenfrei

Coupe Engel

7,89

Vanilleeis mit Schlagsahne & heißen Himbeeren

glutenfrei

hausgemachtes Eis & Sorbet

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln

2,89 / 4,89 / 6,89

+ Sahne

0,89

2025 im Engel Buch

Liebe Gäste,

vom 27. Dezember bis 1. Januar legen wir eine kurze Pause ein.

Ab Donnerstag, 2. Januar

sind wir im neuen Jahr wieder sehr gerne für Sie da.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr,
viel Glück, Erfolg & Gesundheit.**

Ihr Stefan Jung & das 89ers - Engel-Team

Kennen Sie schon unsere neuen Hotelzimmer?

Ab sofort können Sie auch bei uns übernachten:

Hotel-Engel-Buch.de

27.12. - 01.01. geschlossen

ab 2. Januar geöffnet

Sontags-Brunch 2025

2. Febr / 9. März

20. April - Ostersonntag

11. Mai – Muttertag

8. Juni - Pfingstsonntag