

## **Bräutigam's Plan B T.07668/90350 23.11.-29.11.2020**

Wir bieten weiterhin täglich Speisen zum Mitnehmen an. Von Mittwoch bis Sonntag bieten wir zusätzlich eine Tagesempfehlung an. Die Speisen sind sous vide gegart und nach dem Erhitzen wie umseitig erklärt sofort zum Verzehr bereit.

### Vorbestellung 1 Tag vorher bis 18:00 Uhr!

**Mi: Kalbstafelspitz in Burgunder mit Spätzle 14€**

**Do: Garniertes Sauerkraut mit Blut-, Leberwurst, Speck**

**Schäufele und Kartoffele 15€**

zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet

**Fr: Cordon bleu oder Schnitzel vom Jungschweinerücken mit**

**Pommes frites oder Kartoffelkroketten**

zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet 13€

**Sa: Zanderfilet in Riesling mit Kartoffele 15€**

**So: Hirschragoût mit Semmelknödel 15€**

**Was wir sonst noch bieten:**

**Geschmorte Enten, Gänsekeulen oder geschmortes Kalbsbäckle je 11 €**

**Rotkohl, Rahmsauerkraut oder Wirsing je 4,50 €**

**Verschiedene Beilagen nach Tagesangebot je 4,00 €**

**Kürbiscrèmesuppe, Gulaschsuppe oder Burgundersauce im 500 ml Weckglas**

**Eingelegte Rindersteaks oder Gänsestopflebertrine**

**Rufen Sie einfach an es gibt immer noch eine Alternative**

**Wir wünschen Ihnen weiterhin alles Gute und Gesundheit und hoffen dass Sie bald wieder wie gewohnt bei uns zu Gast sein dürfen.**

**Ihre Familie Bräutigam und Team 😊**

**bitte wenden**

### **Und so wird's gemacht:**

**Die Essen sind portionsweise vakuumverpackt und wie folgt zu erhitzen:**

- **Topf mit Wasser auf den Herd aufstellen und zum Kochen bringen**
- **Die Speise für ca. 10 min in das siedende Wasser einlegen**
- **Beutel öffnen und auf einen Teller anrichten**

### **Denken Sie schon heute an Weihnachten!**

**Wie das ganze Jahr 2020 wird auch Weihnachten ganz außergewöhnlich sein. Sehen wir es positiv und feiern im kleinen Kreis ganz gemütlich zu Hause. Und dass Sie so wenig Arbeit wie möglich haben, werden wir zusätzlich eine **Weihnachtsmenübox** anbieten.**

**Lassen Sie sich überraschen 😊**