

Unser Weihnachtsangebot heiß und lecker zum abholen:

am 24.12 von 17h bis 19h und am 25+26.12 von 11h bis 13h und 17h bis 19h

Traditioneller Gänsebraten auf Rotkohl, Knödel, Bratapfel und Maronen p.P 22 €



Speisekarte über die Feiertage

(Sous vide gegart zum selbst erhitzen)

Vorspeisen:

Gänsekraftbrühe (ohne Einlage)	500ml	8,00 €
Kürbiscremesüppchen	500ml	8,00 €
marinierte Lachs Loins portioniert	120g	7,00 €
geräucherte Orangenentenbrust	100g	7,00 €
Gänsestopfleberterrine	100g	14,00 €

Hauptgerichte in Burgunder geschmort:

Kalbsbäckle, Hirschgulasch oder Rinderroulade	je	11,00 €
---	----	---------

Gemüse:

Rotkohl oder Rahmwirsing	je	4,50 €
--------------------------	----	--------

Beilagen:

Spätzle, Knödel, Rahmkartoffeln	je	4,00 €
---------------------------------	----	--------

Dessert:

Schokoladen-Zimt-Küchlein mit flüssigem Kern		5,00 €
hausgemachter Apfelstrudel		5,00 €

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 😊

Ihre Familie Bräutigam und Team 😊

Kontakt:

Bräutigam's Weinstube Ihringen

Bahnhofstraße 1, 79241 Ihringen

Tel. 07668/90350

www.braeutigam-hotel.de