

Bräutigam's Plan B T.07668/90350 03.02.-07.02.2021

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: Hirschgulasch mit Rotkraut und Spätzle 15€

Do: Zanderfilet mit Rahmkraut und Kartoffele 15€

**Fr: Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat
oder Schnitzel und Cordon-Bleu mit Pommes oder Kroketten**

zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet 13€

Sa: Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet 15€

So: Kalbsbraten mit Wirsing, Pilzrahmsauce und Spätzle 18€

Was wir sonst noch bieten:

**Geschmorte Entenkeulen, Rinderrouladen
oder geschmorte Kalbsbäckle je 11,00€**

Rotkohl, Rahmsauerkraut oder Wirsing je 4,50 €

Verschiedene Beilagen nach Tagesangebot je 4,00 €

Burgundersauce im 500 ml Weckglas je 10,00 €

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



**Zur Feier des Valentinstags bieten wir Ihnen am
14.02.21 zwischen**

12.00 und 15.00 Uhr ein Chateaubriand für

2 Personen, heiß zum Abholen an.

Chateaubriand 300g pro Person

mit Blumenkohl, Spitzkohl und Pilze

dazu Gnocchi

und Steinpilzsauce

29,00 € pro Person

