

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**