

Bräutigam's Plan B T.07668/90350 06.01.-10.01.2021

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: Schäuferle mit Rahmkraut und Püree 13€

Do: Rinderzunge mit Nüdele 12€

**Fr: Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat
zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet 12€**

Sa: Wildgulasch mit Rotkraut und Knödel 15€

So: Kalbsbäckle mit Wirsing und Spätzle 16€

Was wir sonst noch bieten:

Geschmorte Entenkeulen oder geschmortes Kalbsbäckle je 11 €

Rotkohl, Rahmsauerkraut oder Wirsing je 4,50 €

Verschiedene Beilagen nach Tagesangebot je 4,00 €

Burgundersauce im 500 ml Weckglas

Eingelegte Rindersteaks oder Gänsestopfleberterrine

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**