

## **Bräutigam's Plan B T.07668/90350 27.01.-31.01.2021**

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!

<b>Mi: Karotten-Ingwer-Suppe</b>	<b>6€</b>
<b>Do: Saibling mit Rieslingsauce und Nüdele</b>	<b>16€</b>
<b>Fr: Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat oder Schnitzel und Cordon-Bleu mit Pommes oder Kroketten</b>	
<u>zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet</u>	<b>13€</b>
<b>Sa: Röstiburger mit Kartoffel Wedges</b>	<b>15€</b>
<b>So: Rindergulasch mit Rotkraut und Nüdele</b>	<b>15€</b>

### **Was wir sonst noch bieten:**

<b>Geschmorte Entenkeulen, Rinderrouladen oder geschmorte Kalbsbäckle</b>	<b>je 11,00€</b>
<b>Rotkohl, Rahmsauerkraut oder Wirsing</b>	<b>je 4,50 €</b>
<b>Verschiedene Beilagen nach Tagesangebot</b>	<b>je 4,00 €</b>
<b>Burgundersauce im 500 ml Weckglas</b>	<b>je 10,00 €</b>

**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**