

# Bräutigam's Plan B T.07668/90350 10.02.-14.02.2021

Vorbestellung 1 Tag vorher bis 18:00 Uhr!!!

**Mi: Gesottene Kalbszunge mit Rieslingsauce, Rahmwirsing und Kartoffele** **16€**

**Do: Kalbsblankett mit Vanillekarotten und Nüdele** **16€**

**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: „Bräutigam's Teufelstoast“ (Toast/Schweinefilet/rote Paprika/Käse)**  
Zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet **13€**

## **So: Valentinstags Chateaubriand für 2 Personen**

(mehr Infos dazu, siehe Rückseite)

**Was wir sonst noch sous vide gegart anbieten:**

**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**

**Zum Valentinstag am 14.02.2021 bieten wir zwischen  
12.00 und 19.00 Uhr ein Chateaubriand für  
2 Personen, heiß zum Abholen an.**

**Chateaubriand 300g pro Person  
mit Blumenkohl, Spitzkohl und sautierten Waldpilze  
dazu Gnocchi  
und Steinpilzsauce  
29,00 € pro Person**

