

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**



