

Bräutigam's Plan B T.07668/90350 22.02.-28.02.2021

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

Mi: Hirschragoût mit Rotkraut und Spätzle 14€

Do: Karotten-Ingwersuppe mit Lachs 8€

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: Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelpüree 15€

So: Schweinebraten mit Steinpilzrahmsauce und Spätzle

Zwischen 12.00 und 15.00 fertig zubereitet 15€

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**