

Bräutigam's Osterplan Tel.07668/90350 31.03.-05.04.2021

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

Mi: Bärlauchcremesuppe mit gebeiztem Kräuterlachs 8€

Gründonnerstag bis Karsamstag bieten wir Ihnen folgendes von

17.00 bis 19.00 Uhr heiß zum Mitnehmen an:

**Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und
Ihringer-Kartoffelsalat 13€**

**Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit buntem
Frühlingsgemüse und Bärlauchrisotto 22€**

**Cordon-Bleu mit Münsterkäse gefüllt, mit Pommes frites oder
Kartoffel-Kroketten 13€**



Am Ostersonntag und Ostermontag bieten wir Ihnen von

12.00 bis 17.00 Uhr heiß zum Mitnehmen an:

Chateaubriand mit Sauce Bernaise auf Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti (Ab 2 Personen)	Preis pro Person	29,50€
Geschmortes Lammhäxle auf Frühlingsgemüse und Rahmkartoffeln		18€
Kross gebratenes Zanderfilet auf Frühlingsgemüse und Bärlauchrisotto		21€
Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kartoffelrösti		24€

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern, viel Gesundheit und hoffen dass Sie bald wieder wie gewohnt bei uns zu Gast sein können.

Ihre Familie Bräutigam und Team 😊

Was wir sonst noch sous vide gegart anbieten:

Geschmorte Rinderrouladen oder geschmorte Kalbsbäckle	je 11,00€
Rotkohl 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

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**