

Bräutigam's Plan B T.07668/90350 10.03.-14.03.2021

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

Mi: Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit gebratener Blutwurst 9€

Do: Hirschragout mit Rotkraut und Spätzle 15€

Fr: Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

oder Schnitzel oder Cordon-Bleu mit Münsterkäse gefüllt dazu Pommes oder Kroketten

zwischen 17.00 und 19.00 fertig zubereitet 13€

Sa: Lammragout mit Rahmkartoffeln 15€

So: Bräutigam's Spezialburger mit Kartoffelwedges und Sour Cream Dip

zwischen 12.00 und 14.00 fertig zubereitet 14€

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**