

# LA CUCINE

Im Weinhaus Jacobs

Von Montag, dem 19. Juli  
bis zum Freitag, dem 23. Juli

**Lunch inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso 18,90 €**

## Lundi (Montag)

Rinderhüftsteak an „Bordelaise“ Sauce  
mit Zuckerschoten, Kartoffelpüree und „Gaufrette“ Kartoffeln

## Mardi (Dienstag)

« Blanquette de Veau » - Kalbsragout  
mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabbi und Champignons

## Mercredi (Mittwoch)

Schnitzel Wiener Art an „Gribiche“ Sauce,  
mit „Gratin Dauphinois“ und Zucchini Gemüse

## Jeudi (Donnerstag)

„Poulet Basquaise“ – Hähnchenkeule in Tomaten Oliven Sauce  
mit Paprika Gemüse und Basmati Reis

## Vendredi (Freitag)

« Risotto de la Mer »

Fisch Variation mit Krustentieren Risotto

**Lunch mit Fischgericht der Woche 21,90 €**

**inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso**

Gebrautes Zander Filet an Dill Sauce  
mit Mandel Broccoli und rotem Reis aus der Camargue

Zum Lunch, Vorspeisen: 5,50 €

- Fisch Terrine mit Rouille
- Gemischter Salat
- Tagessuppe

Zum Lunch, Dessert | Käse: 5,50 €

- Crumble von Waldbeeren mit Bourbon Vanille Eis
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf und Trauben

Ohne Test



