

# LA CUCULE

Im Weinhaus Jacobs

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

**Lunch inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso 23,90 €**

## Lundi (Montag)

Geschlossen

## Mardi (Dienstag)

„Daube Provençale“ – Rindergulasch in Rotwein Tomaten Oliven Sauce  
mit gebratenen Zucchini und Kartoffelpüree

## Mercredi (Mittwoch)

„Cordon Bleu“ an Portwein Sauce  
dazu gebratenen Wirsing mit Lardons und „Pommes Carrées“

## Jeudi (Donnerstag)

„Courgette Farcié“ – Gefüllte Zucchini mit Parmesan gratiniert  
dazu gebackenen Cherry Tomaten und Basmati Reis

## Vendredi (Freitag)

**25,90 €**

„Moules Frites Marinières“ – Miesmuscheln in Weißwein Sellerie  
Möhren Sud, hausgemachten „Pommes Frites“ mit Aioli

## **Lunch mit Fischgericht der Woche**

**25,90 €**

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

Gebratenes Rotbarben Filet „à la Badiane“ mit Artischocken Anis Sauce,  
dazu gebratene Auberginen und Kremiger Polenta

Zum Lunch, Vorspeisen: 6,90 €

Zum Lunch, Dessert | Käse: 6,90 €

- In Öl eingelegten Makrele Filet  
mit provenzalischem Sugo

- „Îles Flottantes“  
Pochiertes Eiweiß karamellisiert  
auf Vanille Sauce

- Gemischter Salat | Tagessuppe

- Stück Käse mit Walnüssen,  
Feigensenf und Trauben



