

# LA CUCINE

Im Weinhaus Jacobs

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

**Lunch inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso 24,90 €**

## Mardi (Dienstag)

„Boeuf Bourguignon“ – Rindergulasch in Rotweinsauce  
mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree

## Mercredi (Mittwoch)

„Poulet Chasseur“ – Bauernhuhn in Zwiebeln Champignon Sauce  
mit Ofen Cherry Tomaten und Tagliarini

## Jeudi (Donnerstag)

„Veau Marengo“ – Ragout vom Kalb in Tomaten Möhren Oliven Sauce  
mit Paprika Gemüse und Basmati Reis

## Vendredi (Freitag)

Fisch Lasagne mit Spinat Espuma  
und frittiertem Rucola

**26,90 €**

**Lunch mit Fischgericht der Woche**

**26,90 €**

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

Gebratenes Dorade Filet an Dill Sauce  
mit Kräuterrisotto

### Zum Lunch, Vorspeisen: 7,90 €

- „Ficelle Picarde“ – gefüllte Crêpe mit Champignons und Schinken an Weißweinschaum
- Gemischter Salat | Tagessuppe

### Zum Lunch, Dessert | Käse: 7,90 €

- „Baba au Rhum“ – Küchlein in Rum getränkt mit Chantilly Sahne
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf und Trauben

## Samstag, den 16. September

von 12 bis 15 Uhr

**44,70 €**

**Das 3-Gang Empfehlungsmenü des Küchenchefs Nicolas**

