

LA CUCINE

Im Weinhaus Jacobs

Von Dienstag, dem 22. November
bis zum Freitag, dem 25. November

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

Mardi (Dienstag)

Kalbsragout Großmutter Art
mit Möhren, Sellerie, Perlzwiebeln und Kartoffeln

Mercredi (Mittwoch)

„Palette à la Diable“, Schweine Schulter in Senf mariniert an Senf Sauce
mit Spitzkohl Gemüse und Kartoffeln Gratin

Jeudi (Donnerstag)

Roastbeef an Trüffelsauce
mit Stampfkartoffeln und grünen Bohnen

Vendredi (Freitag)

Filet vom Schellfisch „à la Parisienne“ an Champignons Speck Sauce
mit Erbsenpüree und Salzkartoffeln

26,90 €

Lunch mit Fischgericht der Woche

26,90 €

inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso

Gebratene Calamari „à la Marinière“
mit Kürbis Confit und Kremiger Polenta

Zum Lunch, Vorspeisen: 7,90 €

- Spitzbein Ragout vom Schwein
in Brik-Teig Rolle, Kümmel Sauce
- Gemischter Salat | Tagessuppe

Zum Lunch, Dessert | Käse: 7,90 €

- Eingelegte Rotweibirne
mit Vanille crème
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf
und Trauben

Neu

Samstag, den 26. November

von 12 bis 15 Uhr

40,70 €

Das 3-Gang Empfehlungsmenü des Küchenchefs Nicolas

