

# LA CUCINE

Im Weinhaus Jacobs

Von Dienstag, dem 24. Januar  
bis zum Freitag, dem 27. Januar

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

## Mardi (Dienstag)

Filet Mignon vom Schwein an Sauce Savora  
mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree

## Mercredi (Mittwoch)

Schnitzel Wiener Art an Madeira Sauce Sauce  
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

## Jeudi (Donnerstag)

„Ballotine de Poulet“ – Roulade vom Bauernhuhn  
an Champignon Rahmsauce mit Basmati Reis

## Vendredi (Freitag)

„Moules Frites“ – Miesmuscheln in Sellerie Möhren Weißwein Sud  
dazu hausgemachten Pommes Frites und Aioli

**26,90 €**

**Lunch mit Fischgericht der Woche**

**26,90 €**

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

Gebratene Calamari aus Patagonien  
an „Sauce Americaine“ mit Broccoli und Polenta Taler

**Zum Lunch, Vorspeisen: 7,90 €**

- Brigteigrolle gefüllt mit Ziegenkäse Crème
- Gemischter Salat | Tagessuppe

**Zum Lunch, Dessert | Käse: 7,90 €**

- „Profiteroles“ – Windbeutel aus Brandteig gefüllt mit Vanille Eis dazu Valrhona Schokoladen
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf und Trauben

## Samstag, den 28. Januar

von 12 bis 15 Uhr

**40,70 €**

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

