

LA CIGALE

Im Weinhaus Jacobs

Von Montag, dem 27. September
bis zum Freitag, dem 1. Oktober

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

Lundi (Montag)

Rinderhüftsteak an Schalotten Sauce
mit grünen Bohnen und Kartoffeln Gratin

Mardi (Dienstag)

„Veau Marengo“ – Kalbs Ragout in Tomaten Paprika Oliven Sauce
mit Basmati Reis

Mercredi (Mittwoch)

„Jambon au cidre“ – Schinkenbraten in Cidre Sauce
mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree

Jeudi (Donnerstag)

„Coq-au-Vin » - Bauernhuhn in Rotwein Sauce
mit Möhren und Speck Puy Linsen

Vendredi (Freitag)

Matjes Hausfrauenart mit Zwiebeln Apfel Remoulade
dazu Bratkartoffeln

Lunch mit Fischgericht der Woche 21,90 €

inkl. Glas Wein/Wasser inkl. Espresso

Gebrautes Seehecht Filet an Perlzwiebeln Noilly-Prat Sauce
mit Weiße Schokolade Blumenkohl Crème und gebratenem Blumenkohl

Zum Lunch, Vorspeisen: 5,50 €

- „Hachis Parmentier“ à la Cigale
- Gemischter Salat
- Tagessuppe

Zum Lunch, Dessert | Käse: 5,50 €

- Kokosnuss Pannacotta mit karamellisierter Ananas
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf und Trauben



