

# LA CUCULE

Im Weinhaus Jacobs

Von Dienstag, dem 29. November  
bis zum Freitag, dem 2. Dezember

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

## Mardi (Dienstag)

Ragout vom Schwein  
mit karamellisierten Zwiebeln und Rosmarin Kartoffeln

## Mercredi (Mittwoch)

„Cassoulet à la périgourdine“, Bohnen Tomaten Eintopf  
mit Entenkeule Confit und Schweinebauch

## Jeudi (Donnerstag)

Hirschgulasch in Preiselbeeren Sauce  
mit Broccoli und „Grand-Mère“ Kartoffeln

## Vendredi (Freitag)

„Moules Frites“ – Miesmuscheln an Weißwein Sud  
mit Aioli und hausgemachten Pommes Frites

**26,90 €**

**Lunch mit Fischgericht der Woche**

**26,90 €**

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

„Nage de Poisson“ – Fischvariation asiatischer Art  
in einer Kokosnussmilch Sauce mit Wurzelgemüsen

### Zum Lunch, Vorspeisen: 7,90 €

- Gemüse Terrine  
an Sauerampfer Sauce
- Gemischter Salat | Tagessuppe

### Zum Lunch, Dessert | Käse: 7,90 €

- „Tarte au citron“ – Zitronen Tartelette  
mit Meringue gratiniert
- Stück Käse mit Walnüssen, Feigensenf  
und Trauben

## Samstag, den 3. Dezember

von 12 bis 15 Uhr

**40,70 €**

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

