

VORSPEISEN

HEIMISCHE SCHWARZWURZELN MIT VINAIGRETTE VOM PERIGORD TRÜFFEL HASELNUSS MAYONNAISE WINTERLICHE SALATSPITZEN	26,00
TATAR VOM WEIDERIND MIT VINAIGRETTE VON ALTEM BALSAMICO & KALBSJUS SCHALOTTE ESTRAGON DIJON SENF	28,00
DÄNISCHE GELBFLOSSENMAKRELE GEBEIZT & TATAR GRAPEFRUIT KORIANDER ZITRONENGRAS	34,00

ZWISCHENGÄNGE & SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON WEIßEN ZWIEBELN MIT JUNGEM LAUCH & DIJON SENF GERÖSTETER PANCETTA MAJORAN	18,00
SCHAUMSUPPE VOM HUMMER MIT CHAMPAGNER & EIERSTICH STAUDENSELLERIE CRÈME DOUBLE	29,00
SPINATKNÖDEL MIT PARMESAN NUSSBUTTER & WEISSER PFEFFERSCHAUM CHAMPIGNON PETERSILIE	24,00
LAUWARMER FAROER LACHS NUSSBUTTER & SAUERKRAUSCHAUM SPITZKOHLSALAT PETERSILIE	34,00
CANNELONI VOM OCHSENSCHWANZ MIT WEIßEM PFEFFERSCHAUM & WINTERTRÜFFEL LARDO PARMESAN	29,00
KNUSPRIGER FERKELRÜCKEN MIT DUNKELBIER SAUCE & GROBEM SENF EINGELEGT PFLAUMEN SELLERIE	29,00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK 48,00
VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

POCHIERTER NORDSEEKABELJAU 49,00
GRENOBLER ART MIT KAPERN & ZITRONE
BEURRE BLANC | LAUCH | KARTOFFELSCHAUM

JACOBS BOUILLABAISSE 69,00
EDELFISCHE & KRUSTENTIERE
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT & SAUCE ROUILLE
SAFRAN | PASTIS | FENCHEL

KNOLLESELLERIE AUS DER REGION 29,00
MIT PFLAUMENWEIN - PORTWEIN - REDUKTION
KRÄUTERSEITLINGE | BUTTER - ZWIEBELN

KLASSIKER FÜR ZWEI PERSONEN

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE 84,00 P.P.
IN 4 GÄNGEN SERVIERT

ENTENLEBERPARFAIT
ROTER PORTWEIN | SALATSPITZEN | QUATRE ÉPICES

DIE BRUST „KLASSISCH“
MIT GEWÜRZZJUS & ZWIEBELCONFIT
SELLERIE | APFEL | CHAMPIGNON

DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN
SORBET VON LIMETTE
MIT KOKOSNUSS & BUDDHAS HAND ZITRONE
MEERSALZ | OLIVENÖL

ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE
MIT IN TEMPURA GEBACKENER ENTENHAUT & ASIATISCHEN SALATEN
ZITRONENGRASSUD | KORIANDER | KRÄUTERSEITLINGE

“UNSERE ARBEIT BASIERT AUF DEM ERBE UND HANDWERK DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE. WIR SCHÄTZEN ELEGANZ, TIEFE UND LEICHTIGKEIT. UNSERE KREATIONEN SIND GEPRÄGT VON AKKURATESSE UND DEM BESTREBEN NACH HARMONIE AUF DEM TELLER. WIR VERWENDEN DAFÜR REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE VON BESTER QUALITÄT AUS NACHHALTIGER WIRTSCHAFT. FÜR EINE KONZENTRIERTE KÜCHE DIE IN HAMBURG VERORTET UND IN DER WELT ZU HAUSE IST.”

DAS TEAM DES JACOBS RESTAURANT WÜNSCHT IHNEN VIEL GENUSS & FREUDE

MENU JACOBS RESTAURANT

HEIMISCHE SCHWARZWURZELN

MIT VINAIGRETTE VOM PERIGORD TRÜFFEL
HASELNUSS MAYONNAISE | WINTERLICHE SALATSPITZEN

SCHAUMSUPPE VON WEIßEN ZWIEBELN

MIT JUNGEM LAUCH & DIJON SENF
GERÖSTETER PANCETTA | MAJORAN

LAUWARMER FAROER LACHS

NUSSBUTTER & SAUERKRAUTSCHAUM
SPITZKOHLSALAT | PETERSILIE

SORBET VON LIMETTEN

MIT KOKOSNUSS & BUDDHAS HAND ZITRONE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

„PRIME BEEF“
MIT CAFÉ DE PARIS AROMEN & DÈMI - GLACE
KRÄUTERSEITLINGE | POMMES PAVÉ

CROTTÏN DE CHAVIGNOL

MIT CRÈME VON GERÖSTETEN WALNÜSSEN & RADICCHIO
ALTER BALSAMICO | ORANGE

LASBEKER HONIG AUS HAMBURG

MILCHEIS MIT VANILLE & HONIG - REDUKTION
SAUERRAHM | HAFER | VANILLE



7 GANG 179

7 GANG WEINBEGLEITUNG 110 (OHNE SORBET)

4 GANG 116 (OHNE FAROER LACHS, SORBET & KÄSE)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86

ALKOHLFREIHE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE

NACHSPEISEN & KÄSE

LASBEKER HONIG AUS HAMBURG 21,00
MILCHEIS MIT VANILLE & HONIG - REDUKTION
SAUERRAHM | HAFER | SÜßE KRESSEN

VALRHONA ARAGUANI 21,00
SCHOKOLADENSORBET & SALZKARAMELL
MUSCOVADO | PASSIONSFRUCHT

SORBET VON LIMETTE 4,00
MIT SEKT 12,00
MIT WODKA 16,50
MIT CHAMPAGNER 21,00

CROTTÎN DE CHAVIGNOL 18,00
MIT CRÈME DE VON GERÖSTETEN WALNÜSSEN & RADICCHIO
ALTER BALSAMICO | ORANGE

SÜßWEINE & PORT

5 CL

2006 IL PASSITO DI CORZANO 14,00
CORZANO E PATERNO I. | TOSKANA | ITALIEN
DATTELN | KARAMELL | GERÖSTETE HASELNÜSSE

2021 BEAUMONT GOUTTE D'OR 12,00
BEAUMONT | WALKER BAY | SÜDAFRIKA
GETROCKNETER APFEL | LIMETTE | HONIG

2021 ROTHENBERG AUSLESE 12,00
WEINGUT WEGELER | RHEINGAU | DEUTSCHLAND
SÜßE ZITRUSFRUCHT | MANGO | FRISCH

GRAHAM'S TAWNY PORT 10 YEARS OLD 11,50
W. & J. GRAHAM'S | DOURO | PORTUGAL
FEIGE | NUSS | HONIG

DIGESTIVE BRÄNDE & GEISTE

4 CL

PIEKFEINE BRÄNDE

MIRABELLENBRAND	15,00
ALTER KIRSCHBRAND AUS DEM FASS	17,50
ALTER TRESTERBRAND - GEWÜRZTRAMINER	17,50
ALTER HASELNUSSGEIST	8,00
WALDHIMBEERGEIST	15,00

NONINO

NONINO CHARDONNAY DI BARRIQUE	13,50
VUISINAR RISERVA 24 MONATE	15,50
IL MERLOT DI NONINO GRAPPA	15,50
IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA	15,50

AFTER DINNER COCKTAILS

FRENCH PRESS MARTINI ESPRESSO VODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	15,00
--	-------

BLACK MANHATTEN WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	15,00
--	-------

AMARETTO SOUR AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEIF	14,00
--	-------