

# ZUM TEILEN & VORWEG

## KALT

**GEBACKENER BRIOCHE**  
MIT FORELLENKAVIAR & CRÈME FRAÎCHE  
DILL | ZITRONE

**6,00 PRO STÜCK**

**GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE**  
MIT FRANZÖSISCHEN ANCHOVIS & OLIVENÖL  
MEERSALZ | ZITRONENPFEFFER

**6,00 PRO STÜCK**

**FRANZÖSISCHE FELSENAUSTER**  
MIT GURKEN - PASSIONSFRUCHT VINAIGRETTE

**8,00 PRO STÜCK**

**HUMMERSALAT IM SALATBLATT**  
MIT WASABI MAYONNAISE & GRÜNEM SHISO

**9,00 PRO STÜCK**

## WARM

**HAUSGEMACHTE QUICHE**  
MIT PANCETTA & PARMESAN

**6,00 PRO STÜCK**

**KNUSPRIGE SAMOSA**  
MIT KARTOFFEL & QUATRE EPICES

**4,00 PRO STÜCK**

**SHIITAKE PILZE**  
IN GEREIFTER SOYA SAUCE EINGELEGT  
SESAM | THAIBASILIKUM

**6,00 PRO STÜCK**

# JACOBS COCKTAILS

## HELBING BASIL SMASH

19,00

*„DER HELBING BASIL SMASH WURDE NACH DEM VORBILD DES IN HAMBURG ERFUNDENEN BASIL SMASH KREIERT UND VERBINDET FRISCHEN BASILIKUM MIT HELBING KÜMMEL - EINEM KLASSISCHEN NORDDEUTSCHEN SCHNAPS UND ECHTEN HAMBURGER ORIGINAL.“*

## JACOB'S FRENCH MARTINI

21,00

*„DER FRENCH MARTINI IST EIN MODERNER KLASSIKER MIT FRANZÖSISCHER NOTE: WODKA, FRUCHTIGER BEERENLIKÖR UND ANANASSAFT VERBINDEN SICH ZU EINEM ELEGANT - CREMIGEN COCKTAIL, DER DEN KLASSISCHEN MARTINI AUF FRUCHTIGE WEISE NEU INTERPRETIERT.“*

## LINDENBLÜTENGEIST TONIC

19,00

*„LINDENBLÜTENGEIST TONIC - EINE HOMMAGE AN UNSERE LINDENTERRASSE: ZARTE BLÜTENNOTEN TREFFEN AUF SPRITZIGES TONIC UND ERZÄHLEN VON HANSEATISCHER GENUSSKULTUR, WIE SIE SCHON IM JAHRE 1791 AN DER ELBE ZELEBRIERT WURDE.“*

## EINBLICK IN UNSERE KÜCHE

*NEBEN UNSERER Á LA CARTE AUSWAHL MÖCHTEN WIR SIE HERZLICH DAZU EINLADEN, UNSER MENÜ ZU ENTDECKEN - EINE KULINARISCHE REISE, DURCH DIE FRANZÖSISCHE KLASSIK UND INTERPRETATIONEN DER MODERNE.*

*DAS MENÜ WIRD IN 8 - GÄNGEN SERVIERT UND WURDE MIT BESONDEREM AUGENMERK AUF HARMONIE UND AUFBAU KOMPONIERT.*

**8 - GÄNGE**

**169,00**

*AUF WUNSCH BEGLEITEN WIR IHR MENÜ GERNE MIT EINER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG - WAHLWEISE AUCH GERNE ALKOHOLFREI.*

# JACOBS RESTAURANT A LA CARTE

## VORSPEISEN

**BLATTSALATE VOM GUT HAIDEHOF**  
MIT BUTTERMILCH UND ZITRONE  
CROÛTONS | KRÄUTER | FENCHEL

14,00

**ROTE BEETE IN MEERSALZ GEGART**  
„TATAKI“  
YUZU | SESAM | OLIVENÖL

19,00

**DÄNISCHE GELBFLOSSENMAKRELE**  
„CEVICHE“  
GRAPEFRUIT | KORIANDER | ROTE ZWIEBEL

28,00

## ZWISCHENGÄNGE

**KNUSPRIGER BLUMENKOHL**  
MIT KICHERERBSEN CRÈME  
CURRY | DATTEL | PANKO

19,00

**HANDGEMACHER TORTELLONE**  
MIT WINTERTRÜFFEL & ZIEGENKÄSE  
GERÖSTETE HASELNUSS | SCHWARZER PFEFFER

27,00

## HAUPTGÄNGE

**KRÄUTERSEITLINGE AUS HELVESIEK**  
„CAJUN STYLE“  
ROTER PAPRIKA | STAUDENSELLERIE | POMMES FRITES

28,00

**GESCHMORTER ROTKOHL**  
MIT FEINEM ZWIEBELPURÉE  
SELLERIE | KAFFEE

28,00

**WOLFSBARSCH VOM JAPANISCHEN KONRO - GRILL**  
MIT SAUCE VIERGE  
FRÜHLINGSZWIEBELN | OLIVENÖL

49,00

# THOMAS MARTIN – MEINE KLASSIKER

## VORSPEISEN

**HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR**  
ALTER BALSAMICO & KALBSJUS  
SCHALOTTE | ESTRAGON | DIJON SENF

**28,00**

**JACOBS HUMMERSUPPE**  
CHAMPAGNER & CRÈME DOUBLE  
APFELPERLEN | GRÜNER SELLERIE

**29,00**

## HAUPTGÄNGE

**GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK**  
VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN  
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

**48,00**

**NORDISCHER KABELJAU MIT CHAMPAGNER BEURRE BLANC**  
MIT KRÄUTER PANKO & ZITRONE  
FENCHEL | KARTOFFELSCHAUM

**46,00**

## FÜR ZWEI PERSONEN

**KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE**

*IN 4 GÄNGEN SERVIERT*

**ENTENLEBERPARFAIT**  
APFEL VOM ALTEN LAND | BAUMKUCHEN

**DIE BRUST „KLASSISCH“ MIT GEFLÜGELJUS**  
SPITZKOHL | CHAMPIGNON | BRIOCHEKNÖDEL

**GRAPEFRUITSORBET**  
*MIT OLIVENÖL UND MEERSALZ*

**ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE „ASIATIQUE“**  
*MIT IN TEMPURA GEBACKENER ENTENHAUT & ASIATISCHEN SALATEN*  
SOJA – LIMETTEN – SUD | GELBE BEETE | ROTE ZWIEBEL  
**92,00 P.P**

# AUS UNSERER PATISSERIE

## LEICHTES

**GRAPEFRUIT SORBET**  
*MIT ZITRONENGRAS ESPUMA & ROSÉ PFEFFER*  
OLIVENÖL | MEERSALZ

12,00

**KAROTTEN AUS DEM ALTEN LAND**  
*MIT GEWÜRZEIS & INGWER*  
KARAMELL | BAISER

18,00

## GEHALTVOLLES

**GEBACKENER SAVARIN**  
*„ZIMT & ZUCKER“*  
APFELKOMPOTT | GOLDENE ROSINE | CALVADOS

18,00

**TORTE VON VALRHONA SCHOKOLADE**  
*ALPACO 66% & ABIANO 85%*  
MANDARINE | CRÈME DOUBLE

21,00

## KÄSE

**BRIE DE MEAUX MIT SCHWARZEM TRÜFFEL**  
*ALTER BALSAMICO & HASELNUSS*

## DIGESTIVE BRÄNDE & GEISTE

4 CL

### PIEKFEINE BRÄNDE

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

### NONINO

NONINO CHARDONNAY DI BARRIQUE	13,50
IL MERLOT DI NONINO GRAPPA	15,50
IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA	15,50

### AFTER DINNER COCKTAILS

FRENCH PRESS MARTINI	15,00
ESPRESSO   WODKA   KAFFEELIKÖR   VANILLE	

BLACK MANHATTEN	15,00
WHISKY   KRÄUTERBITTER   ANGOSTURA   ORANGE	

AMARETTO SOUR	14,00
AMARETTO   BOURBON   ZITRONE   EIWEIF	