

# 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 - PASSIONSFREUCHT 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

## HELBLING BASIL SMASH

19,00

„DER HELBLING BASIL SMASH WURDE NACH DEM VORBILD DES IN HAMBURG ERFUNDENEN BASIL SMASH KREIERT UND VERBINDET FRISCHEN BASILIKUM MIT HELBLING 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 VERBINDETEN 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 6 - GÄNGEN SERVIERT UND WURDE MIT BESONDEREM AUGENMERK AUF HARMONIE UND AUFBAU KOMPONIERT.

## 6 - 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

**HANDGEMACHTER 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 „ASIA<sup>TIQUE</sup>“**  
**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 GEWÜRZEN & 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 ESPRESSO   WODKA   KAFFEELIKÖR   VANILLE	15,00
--	-------

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

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