

VORSPEISEN

**HEIMISCHER GEMÜSEGARTEN
"GUT HAIDEHOF"** 24,00
MIT VINAIGRETTE VON DIJON SENF
JUNGE SALATE | SAUERTEIG

TATAR VOM WEIDERIND 28,00
MIT VINAIGRETTE VON ALTEM BALSAMICO & KALBSJUS
SCHALOTTE | ESTRAGON | DIJON SENF

LEICHT GEBEIZTER FAROER LACHS 26,00
MIT ROH MARINIERTEM FRÜHLINGSGEMÜSE
OLIVENÖL | ZITRONE

ZWISCHENGÄNGE & SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON JUNGEN ERBSEN 18,00
MIT EIGENEM SALAT & CRÈME D' ISIGNY
ERBSENSPROSSEN | TRAMEZZINI

SCHAUMSUPPE VOM HUMMER 29,00
MIT CHAMPAGNER & EIERSTICH
STAUDENSELLERIE | CRÈME DOUBLE

ZIEGENKÄSETORTELLINI 24,00
MIT PARMESANSCHAUM & BÄRLAUCH
BRAUNE BUTTER | BLÜTEN

HAUPTGÄNGE

KRÄUTERSEITLINGE AUS HELVESIEK <i>CAFÉ DE PARIS</i> SAUCE HOLLANDAISE RÖMERSALAT POMMES PAVÉ	26,00
BRIOCKENÖDEL IN NUSSBUTTER GEBRATEN <i>MORCHELN Á LA CRÈME</i> BLATTSPINAT PARMESAN	29,00
GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN ROTWEINREDUKTION SCHALOTTE SELLERIE	48,00
NORDISCHER KABELJAU MIT BEURRE BLANC SPITZKOHL MEERRETTICH DILL HEIDEKARTOFFELN	49,00
JACOBS BOUILLABAISSE EDELFISCHE & KRUSTENTIERE GERÖSTETES SAUERTEIGBROT & SAUCE ROUILLE SAFRAN PASTIS FENCHEL	69,00

KLASSIKER FÜR ZWEI PERSONEN

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE <i>IN 4 GÄNGEN SERVIERT</i>	84,00 P.P
ENTENLEBERPARFAIT ROTER PORTWEIN SALATSPITZEN QUATRE ÉPICES	
DIE BRUST „KLASSISCH“ MIT KRÄUTERJUS SELLERIE GEFÜLLTE ZWIEBEL BRIOCHE KNÖDEL	
DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN EIS VON KEFIR MIT DILL & POMELO	
ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE MIT IN TEMPURA GEBACKENER ENTENHAUT & ASIATISCHEN SALATEN ZITRONENGRASSUD KORIANDER AUSTERNSEITLINGE	

*“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

HEIMISCHER GEMÜSEGARTEN "GUT HAIDEHOF"

MIT VINAIGRETTE VON DIJON SENF
JUNGE SALATE | SAUERTEIG

SCHAUMSUPPE VON JUNGEN ERBSEN MIT EIGENEM SALAT & CRÈME D' ISIGNY ERBSENSPROSSEN | TRAMEZZINI

NORDISCHER SEEHECHT MIT MEDITERRANER VINAIGRETTE FENCHEL | OLIVE

KEFIR EIS MIT DILL & POMELO MEERSALZ | OLIVENÖL

ZWEIERLEI VOM MILCHKALB FILET & BACKE MIT MORCHELN Á LA CRÈME & DÈMI GLACE JUNGE ZWIEBELN | POMMES ANNA

RHABARBER & MILCH MILCHEIS & RHABARBERKOMPOTT KRÄUTERSPITZEN | MERINGUE | ROSÉ PFEFFER



6 GANG 155
6 GANG WEINBEGLEITUNG 92 (OHNE SORBET)

4 GANG 115 (OHNE SEEHECHT & SORBET)
4 GANG WEINBEGLEITUNG 78

AUF WUNSCH
FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE
MIT HAUSGEMACHTEN KONDIMENTS & FASSBUTTER

AUFPREIS 24 EURO IM MENÜ

ALKOHLFREIE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE

DESSERT & KÄSE

RHABABER & MILCH MILCHEIS & RHABARBERKOMPOTT KRÄUTERSPITZEN MERINGUE ROSÉ PFEFFER	18,00
DESSERT CHOCOLAT PUR CANNELONI & SORBET KARAMELL MEERSALZ	21,00
HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET MIT SEKT MIT WODKA (4 CL) MIT CHAMPAGNER	4,00 12,00 16,50 21,00
FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE HAUSGEMACHTEN KONDIMENTS & FASSBUTTER	24,00

SÜßWEINE & PORT

5 CL

2008 IL PASSITO DI CORZANO CORZANO E PATERNO I. TOSKANA ITALIEN <i>DATTELN KARAMELL GERÖSTETE HASELNÜSSE</i>	14,00
2021 BEAUMONT GOUTTE D'OR BEAUMONT WALKER BAY SÜDAFRIKA <i>GETROCKNETER APFEL LIMETTE HONIG</i>	12,00
2021 ROTHENBERG AUSLESE WEINGUT WEGELER RHEINGAU DEUTSCHLAND <i>SÜßE ZITRUSFRUCHT MANGO FRISCH</i>	12,00
GRAHAM'S TAWNY PORT 10 YEARS OLD W. & J. GRAHAM'S DOURO PORTUGAL <i>FEIGE NUSS HONIG</i>	11,50

**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 VODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	15,00
BLACK MANHATTEN WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	15,00
AMARETTO SOUR AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEIß	14,00