

ZUR EINSTIMMUNG

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

9,00 PRO STÜCK

HUMMERTATAR 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 PORTION

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 EIN ECHTES HAMBURGER ORIGINAL.“

JACOBS 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 SECHS GÄNGEN SERVIERT UND IST MIT BESONDEREM AUGENMERK AUF HARMONIE KOMPONIERT.

6 GÄNGE

169,00

6 GÄNGE VEGETARISCH

129,00

AUF WUNSCH BEGLEITEN WIR IHR MENÜ GERNE MIT EINER PASSENDEN GETRÄNKEBEGLEITUNG.

WEINBEGLEITUNG

92,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

69,00

A LA CARTE

VORSPEISEN

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

16,00

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

20,00

DÄNISCHE GELBFLOSSENMAKRELE
„CEVICHE“
GRAPEFRUIT | KORIANDER | ROTE ZWIEBEL

29,00

ZWISCHENGÄNGE

KNUSPRIGER BLUMENKOHL
MIT KICHERERBSEN CRÈME
CURRY | DATTEL | PANKO

19,00

HANDGEMACHERTE TORTELLONE
MIT WINTERTRÜFFEL & ZIEGENKÄSE
GERÖSTETE HASELNUSS | SCHWARZER PFEFFER

28,00

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

54,00

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

49,00

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

14,00

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

19,00

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

26,00

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	