

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

SALAT VOM HOKKAIDO KÜRBIS 24,00
MIT ROIBOOS & STEIRISCHEM KERNÖL
ZIEGENKÄSE | GRÜNKOHL | ZITRONENPFEFFER

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

WEIßE SCHAUMSUPPE VON LAUCH 24,00
MIT HERBSTTRÜFFEL & CROSTINI
FRÜHLINGSZWIEBEL | BRAUNE BUTTER

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

LAUWARME SCHEIBEN VON DER KALBZUNGE 21,00
MIT GRENOBLER VINAIGRETTE
OLIVENÖL | KAPERN | POMMES GAUFRETTES

HAUPTGÄNGE

KRÄUTERSEITLINGE AUS HELVESIEK 26,00
„CAFÉ DE PARIS“
MIT PFLAUMENREDUKTION & SAUCE HOLLANDAISE
RÖMERSALAT | POMMES PAVÉ

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

GEBRATENER NORDISCHER KABELJAU 49,00
MIT KAPERN - SARDELLENBUTTER & SALZZITRONENSCHAUM
FENCHEL | KARTOFFELPURÉE

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

"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

GLEN DOUGLAS LACHS

GEBEIZTES FILET UND TATAR

MIT VINAIGRETTE VON GEREIFTER SOJA SAUCE & LIMETTE
BUCHENPILZE | SESAM | SELLERIEKOHL

TORTELONE MIT ZIEGENKÄSE & PARMESAN

HERBSTTRÜFFEL | HASELNUSS

GEDÄMPFTER ZANDER

STEINPILZE | SCHNITTLAUCH

SORBET VON DER ROTEN BEETE

PX ESSIG | SAUERRAHM

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE

GEBRATENE BRUST & KONFIERTE KEULE
KÜRBIS | SCHALOTTE | ROTER CHICORÉE

KOKOS & PASSIONSFRUCHT

MANDELCRÈME & BLONDIE
VANILLE | LIMETTE | RUM



6 GANG 155

6 GANG WEINBEGLEITUNG 92 (OHNE EIS)

4 GANG 117 (OHNE ZANDER & SORBET)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 78

AUF WUNSCH

SAISONALE KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

MIT HAUSGEMACHTEM FRUCHT CHUTNEY & FASSBUTTER

AUFPREIS 24 EURO IM MENÜ

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE

DESSERT & KÄSE

KOKOS & PASSIONSFRUCHT MANDELCRÈME & BLONDIE VANILLE LIMETTE RUM	19,00
HEIMISCHE ZWETSCHGE VALRHONA GUANAJA RÖSTER & CASNELLONI KARDAMOM GANACHE	21,00
HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET	4,00
MIT SEKT	12,00
MIT WODKA (4 CL)	16,50
MIT CHAMPAGNER	21,00
SAISONALE KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN MIT HAUSGEMACHTEM FRUCHT CHUTNEY & FASSBUTTER	24,00

SÜßWEINE & PORT

5 CL

2006 IL PASSITO DI CORZANO CORZANO E PATERNO I. TOSKANA ITALIEN DATTELN KAREMELL GERÖSTETE HASELNÜSSE	14,00
2021 BEAUMONT GOUTTE D'OR BEAUMONT WALKER BAY SÜDAFRIKA GETROCKNETER APFEL LIMETTE HONIG	12,00
2021 ROTHENBERG AUSLESE WEINGUT WEGELER RHEINGAU DEUTSCHLAND SÜßE ZITRUSFRUCHT MANGO FRISCH	12,00
GRAHAM'S TAWNY PORT 10 YEARS OLD W. & J. GRAHAM'S DOURO PORTUGAL FEIGE NUSS HONIG	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	15,00
ESPRESSO WODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	

BLACK MANHATTEN	15,00
WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	

AMARETTO SOUR	14,00
AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEIF	