

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

SALAT VOM WINTERLICHEN GEMÜSE 24,00
MIT WALNUSS & KREUZKÜMMEL
HIRTENKÄSE | ROTE ZWIEBEL

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

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

STEINPILZCONSOMMÉ 24,00
WINTERTRÜFFEL | WURZELGEMÜSE | PILZ - TARTELETTE

LAUWARME SCHEIBEN VON DER KALBSZUNGE 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

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST 42,00
MIT VIN JAUNE SAUCE & TROMPETENPILZEN
ZWEIERLEI PASTINAKE

AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 49,00
MIT BEURRE ROUGE
WINTERSPINAT | SELLERIE

"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

DÜNNE SCHEIBEN VOM HAMACHI "CEVICHE"

MIT VINAIGRETTE VON MANDARINE & ROSA PFEFFER
ESSIGZWIEBELN | KORIANDER

TORTELONE MIT ZIEGENKÄSE & PARMESAN WINTERTRÜFFEL | HASELNUSS

KONFIERTER NORDSEE HEILBUTT MIT SALZZITRONENSCHAUM WINTERLAUCH | PANKO CRUNCH

SORBET VOM HOKKAIDO KÜRBIS MIT WINTERLICHEN GEWÜRZEN & GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN NUSSBUTTER - HOLLANDAISE | OFENZWIEBEL | POMMES PAVÉ

MANGO & LIMETTE LIMETTEN TARTE & MANGOKOMPOTT VANILLE - RUM EIS | SÜßE KRESSEN



6 GANG 155

6 GANG WEINBEGLEITUNG 92 (OHNE SORBET)

4 GANG 117 (OHNE HEILBUTT & 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

KLASSIKER FÜR ZWEI PERSONEN

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE 84,00 P.P.
IN 4 GÄNGEN SERVIERT

ENTENLEBERPARFAIT
ORANGEN - PORTWEIN REDUKTION | SALATSPITZEN | HASELNUSS

DIE BRUST „KLASSISCH“ MIT GEWÜRZJUS
ROTKOHL | FINKENWERDER HERBSTPRINZ | KARTOFFELKLOß

DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN

SORBET VOM KÜRBIS
MIT WINTERLICHEN GEWÜRZEN & GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE „ASIATIQUE“
MIT IN TEMPURA GEBACKENER ENTENHAUT & ASIATISCHEN SALATEN
SOJA - LIMETTEN - SUD | GELBE BEETE | ROTE ZWIEBEL

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR ENTE

2019 DANGERFIELD SYRAH 65,00
BEAUMONT | WALKER BAY | SÜDAFRIKA
SCHWARZE JOHANNISBEEREN | ZWETSCHGE | PFEFFER

2018 CHIANTI CLASSICO RESERVA 85,00
CANDIALLE | TOSKANA | ITALIEN
SAUERKIRSCHEN | ERDBEERE | VANILLE

2021 TRANSMISSION 135,00
MIGUEL SILVA | BAIRRADA | PORTUGAL
GEWÜRZE | MEDITERRAN | FRISCH

DESSERT & KÄSE

MANGO & LIMETTE LIMETTEN TARTE & MANGOKOMPOTT VANILLE - RUM EIS SÜßE KRESSEN	19,00
VALRHONA ARAGUANI & GEWÜRZORANGE MARZIPAN BISQUIT ZIMT	21,00
HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET MIT SEKT MIT WODKA (4 CL) MIT CHAMPAGNER	4,00 12,00 16,50 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 <i>DATTELN KAREMELL 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	15,00
ESPRESSO WODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	

BLACK MANHATTEN	15,00
WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	

AMARETTO SOUR	14,00
AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEIF	