

ZUR EINSTIMMUNG

KALT

HAMACHI TATAR ACIDIG
MIT FRÜHLINGSZWIEBELN & GRÜNEM SHISO

8,00 PRO STÜCK

GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE
MIT FRANZÖSISCHEN ANCHOVIS & OLIVENÖL
MEERSALZ | ZITRONENPFEFFER

6,00 PRO STÜCK

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTER
MIT SCHALOTTEN VINAIGRETTE & ZITRONE

8,00 PRO STÜCK

HUMMERTATAR IM SALATBLATT
MIT WASABI MAYONNAISE & LIMETTE

9,00 PRO STÜCK

WARM

BLUMENKOHL - FALAFEL
MIT KORIANDER & KREUZKÜMMEL

6,00 PRO STÜCK

GEBACKENER SAMOSA
MIT KARTOFFEL & CURRY

6,00 PRO STÜCK

SHIITAKE PILZE
IN GEREIFTER SOYA SAUCE EINGELEG
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

95,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

75,00

A LA CARTE

VORSPEISEN

SALADE NICOISE

MIT ZITRONE & OLIVENÖL

MEDITERRANES GEMÜSE | MAYONNAISE

18,00

UPGRADE

MIT WEIßEM THUNFISCHBAUCH VON ORTIZ +6€

AUF SALZ GEGARTER KOHLRABI

KOPFSALAT | BUTTERMILCH | ESTRAGON

20,00

GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS

MIT GURKEN - TAI BASILIKUM - SUD

KOKOS | FINGERLIMETTE

29,00

ZWISCHENGÄNGE

POCHIERTES BIO EI VOM CASSENSHOF

MIT MORCHELN & JUNGEN ERBSEN

ERBSENSPROSSEN | PANKO CRUNCH

24,00

HANDGEMACHTER TORTELLONE

MIT ZIEGENKÄSE & ZITRONE

GERÖSTETE HASELNUSS | BÄRLAUCH

22,00

HAUPTGÄNGE

KRÄUTERSEITLINGE AUS HELVESIEK

„CAFÈ DE PARIS“

PFLAUMENREDUKTION | SAUCE HOLLANDAISE | POMMES GAUFRETTES

28,00

STEAK AU POIVRE

MIT COGNAC - RAHMSAUCE & CHAMPIGNON DUXELLES

RINDERFILET | BERGPFEFFER | POMMES FRITES

52,00

NORDISCHER KABELJAU

„GRENOBLER ART“

BEURRE BLANC | SALZZITRONE | FENCHEL

49,00

THOMAS MARTIN – MEINE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

ALTER BALSAMICO & KALBSJUS
SCHALOTTE | ESTRAGON | DIJON SENF

28,00

JACOBS HUMMERSUPPE

CHAMPAGNER & CRÈME DOUBLE
GRÜNER APFEL | STAUDENSELLERIE

29,00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK

VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

48,00

JACOBS BOUILLABAISE

EDELISCHE & KRUSTENTIERE
SAUCE ROUILLE | GERÖSTETES LANDBROT | PASTIS

49,00

FÜR ZWEI PERSONEN

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE

IN 4 GÄNGEN SERVIERT

ENTENLEBERPARFAIT

WEIßER PORTWEIN | BAUMKUCHEN | APFEL - PFEFFER - KOMPOTT

DIE BRUST „KLASSISCH“ MIT KRÄUTERJUS

MAIRÜBE | BUNDMÖHREN | PILZKNÖDEL

RHABARBER SORBET

MIT JOGHURT ESPUMA & ZITRONENMELISSE

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

RHABARBER SORBET

MIT JOGHURT ESPUMA & ZITRONENMELISSE

14,00

HAFER & HONIG

MIT MILCHEIS & FRÜHLINGSKRÄUTERN
STIPPMILCH | VANILLE

19,00

GEHALTVOLLES

TORTE VON VALRHONA SCHOKOLADE

ALPACO 66% & ABIANO 85%
KUMQUAT | CRÈME DOUBLE

21,00

KÄSE

CROTTIN DE CHAVIGNOL

ALTER BALSAMICO & HASELNUSS
ZITRUS | BÄRLAUCH | OLIVENTAPENADE

28,00

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	