

MENÜ JACOBS RESTAURANT

HEIMISCHE SCHWARZWURZELN
MIT VINAIGRETTE VOM PERIGORD TRÜFFEL
HASELNUSS MAYONNAISE | WINTERLICHE SALATSPITZEN

SCHAUMSUPPE VON WEIßEN ZWIEBELN
MIT JUNGEN LAUCH & DIJON SENF
GERÖSTETER PANCETTA | MAJORAN

LAUWARMER FAROER LACHS
NUSSBUTTER & SAUERKRAUTSCHAUM
SPITZKOHLSALAT | PETERSILIE

ODER

SPINATKNÖDEL MIT PARMESAN
NUSSBUTTER & SAUERKRAUTSCHAUM
CHAMPIGNON | PETERSILIE

SORBET VON LIMETTEN
MIT KOKOSNUSS & BUDDHAS HAND ZITRONE

ROSA GEBRATENER RINDERTAFELSPITZ
MIT CAFÉ DE PARIS AROMEN & DÈMI - GLACE
KRÄUTERSEITLINGE | POMMES PAVÉ

ODER

KNOLLESELLERIE AUS DER REGION
MIT PFLAUMEN-PORTWEIN-REDUKTION
KRÄUTERSEITLINGE | BUTTER - ZWIEBELN

CROTTÎN DE CHAVIGNOL
MIT CRÈME VON GERÖSTETEN WALNÜSSEN & RADICCGIO TREVISANO
ALTER BALSAMICO | ORANGE

LAASBEKER HONIG AUS HAMBURG
MILCHEIS MIT VANILLE & HONIG - REDUKTION
SAUERRAHM | HAFER | SÜßE KRESSEN

ODER

VALRHONA ARAGUANI
SCHOKOLADENSORBET & SALZKARAMELL
MUSCOVADO | PASSIONSFRUCHT



7 GANG 179 (MIT CROTTÎN DE CHAVIGNOL)

6 GANG 162

6 GANG WEINBEGLEITUNG (OHNE SORBET) 104
ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE 72

“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

À LA CARTE & CLASSIQUE |

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE | ENTRÉE & LE RELEVÉ

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

DÄNISCHE GELBFLOSSENMAKRELE 34,00
GEBEIZT & TATAR
IMPERIAL KAVIAR | ROTE BETE | CRÈME D'ISIGNY

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

CANNELONI VOM OCHSENSCHWANZ 29,00
MIT WEIßEM PFEFFERSCHAUM & WINTERTRÜFFEL
LARDO | PARMESAN

HAUPTGÄNGE | LES PLATS

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

KNUSPRIGER FERKELRÜCKEN 48,00
MIT DUNKELBIER SAUCE & GROBEM SENF
EINGELEGTE PFLAUMEN | SELLERIE | HERBSTPRINZ

POCHIERTER NORDSEEKABELJAU 49,00
GENOBLER ART MIT KAPERN & ZITRONE
BEURRE BLANC | LAUCH | KARTOFFELSCHAUM

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

KLASSIKER | FÜR ZWEI PERSONEN CLASSIQUE

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

ENTENLEBERPARFAIT
ROTER PORTWEIN | SALATSPITZEN | QUATRE ÉPICES

DIE BRUST „KLASSISCH“
MIT GEWÜRZJUS & ZWIEBELCONFIT
SELLERIE | APFEL | CHAMPIGNON

DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN
SORBET VON LIMETTE
MIT KOKOSNUSS & BUDDHAS HAND ZITRONE
MEERSALZ | OLIVENÖL

ZUM ABSCHLUSS DIE AUSGELÖSTE KEULE
MIT IN TEMPURA GEBACKENER ENTENHAUT & ASIATISCHEN SALATEN
ZITRONENGRASSUD | KORIANDER | KRÄUTERSEITLINGE

NACHSPEISEN | DESSERT

LAASBEKER HONIG AUS HAMBURG
MILCHEIS MIT VANILLE & HONIG - REDUKTION
SAUERRAHM | HAFER | SÜßE KRESSEN

VALRHONA ARAGUANI
SCHOKOLADENSORBET & SALZKARAMELL
MUSCOVADO | PASSIONSFRUCHT

DIGESTIVE & AFTER DINNER COCKTAILS |

FRENCH PRESS MARTINI 15,00
ESPRESSO | VODKA | KAFFEELIKÖR | VANILLE

UM BEJO 14,00
WHISKY | KRÄUTERBITTER | ANGUSTURA | ORANGE

QUEEN IMELDA 18,00
RUM | WERMUT | VANILLE | MARACUJA | EIWEIF

GERNE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN AUCH UNSEREN DIGESTIVWAGEN

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2023 WEIßBURGUNDER TRADITION CANTINA TERLAN I. SÜDTIROL ITALIEN <i>STEINFRÜCHTE VEGETABIL KRÄUTER</i>	10,50 65,00
2023 SANCERRE ROC DE L`ABBAYE LOIRE FRANKREICH <i>MINERALISCH STACHELBEERE KRAFTVOLL</i>	14,00 79,00
2022 ACHLEITEN SMARAGD - VELTLINER DOMÄNE WACHAU WACHAU ÖSTERREICH <i>BIRNE PFEFFER MINERALISCH</i>	13,00 75,00
2017 CHARDONNAY CÔTE D`OR FABIEN COCHE BURGUND FRANKREICH <i>KANDIERTE ZITRONE SALZIG-MINERALISCH GEHALTVOLL</i>	16,00 95,00
2020 RIED STEINMASSL RIESLING WEINGUT LOIMER KAMPTAL ÖSTERREICH <i>MARILLE BIRNE ZART RAUCHIG</i>	13,00 75,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

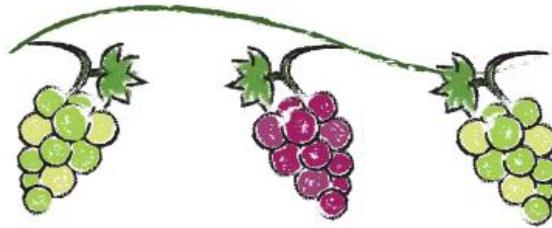
2023 MIRAVAL ROSÉ PITT & PERRIN PROVENCE FRANKREICH <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	12,50 75,00
---	---------------

ROTWEIN EMPFEHLUNG

O,1 L | O,75 L

2021 DAS KLEINE KREUZ WEINGUT RINGS PFALZ DEUTSCHLAND <i>DUNKLE KIRSCHEN SCHLEHE SAMTIGE TANNINE</i>	13,50 80,00
2015 CHATEAU DE GRAVIERS MARGAUX - BORDEAUX FRANKREICH <i>DUNKLE BEERENFRÜCHTE TABAK PFEFFER</i>	16,00 95,00
2019 BLAUFRÄNKISCH RESERVE WEINGUT MORIC BURGENLAND ÖSTERREICH <i>SCHWARZKIRSCHEN WALDBEEREN TRAGENDE TANNINE</i>	18,00 108,00
2020 MACÁN CLASSICO VEGA SICILIA RIOJA SPANIEN <i>DUNKLE BEEREN GEWÜRZE</i>	18,50 110,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST



RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

GLASWEISE 0,1 L AUS DEM CORAVIN AUSGESCHENKT

1995 S.L.V. CABERNET SAUVIGNON STAGS LEAP WINE CELLARS NAPA VALLEY USA <i>BEERENFRÜCHTE KAKAO SAMTIGE TANNINE</i>	57,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO "TEATRO" PODERE SALICUTTI TOSKANA ITALIEN <i>HIMBEERE SCHWARZKIRSCHEN HOLUNDERBEEREN</i>	45,00
2018 KASTANIENBUSCH RIESLING GG ÖKONOMIERAT REBHOLZ PFALZ DEUTSCHLAND <i>APRIKOSE WÜRZIG ZITRONE</i>	32,50

