

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

<b>GELBE OCHSENHERZTOMATEN</b> MIT BASILIKUM & FROMAGE BLANC PROVENZIALISCHES OLIVENÖL   ZITRONE	<b>24,00</b>
<b>TATAR VOM WEIDERIND</b> MIT VINAIGRETTE VON ALTEM BALSAMICO & KALBSJUS SCHALOTTE   ESTRAGON   DIJON SENF	<b>28,00</b>
<b>SCHAUMSUPPE VON SOMMERKRÄUTERN</b> PANCETTA   RICOTTA	<b>18,00</b>
<b>SCHAUMSUPPE VOM HUMMER</b> MIT CHAMPAGNER & EIERSTICH STAUDENSELLERIE   CRÈME DOUBLE	<b>29,00</b>
<b>LAUWARME SCHEIBEN VON DER KALBZUNGE</b> MIT DEMI GLACE & MADEIRA LIEBSTÖCKEL   WURZELGEMÜSE	<b>21,00</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>KRÄUTERSEITLINGS AUS HELVESIEK</b> „CAFÉ DER PARIS“ SAUCE HOLLANDAISE   RÖMERSALAT   POMMES PAVÉ	<b>26,00</b>
<b>GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK</b> VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN ROTWEINREDUKTION   SCHALOTTE   SELLERIE	<b>48,00</b>
<b>POCHIERTER FAROER LACHS</b> MIT BEURRE BLANC & WIESENKRÄUTERN SPITZKOHL   KARTOFFELSCHAUM	<b>49,00</b>
<b>JACOBS BOUILLABAISSE</b> EDELFISCHE & KRUSTENTIERE GERÖSTETES SAUERTEIGBROT & SAUCE ROUILLE SAFRAN   PASTIS   FENCHEL	<b>69,00</b>

*“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

## ATLANTISCHE BERNSTEINMAKRELE "ROH MARINIERT"

MIT GURKEN - INGWER VINAIGRETTE  
RADIESCHEN | LIMETTE | KORIANDER

## TORTELONI MIT ZIEGENKÄSE & PROVOLONE

MIT SPITZPAPRIKA SUD & PROVENZIALISCHEM OLIVENÖL  
ZUCCHINI | ESTRAGON

## NORDSEE KABELJAU

MIT RIESLINGSCHAUM & PFIFFERLINGEN  
SCHNITTLAUCH | CRÈME FRAICHE D'ISIGNY

## KEFIR EIS

MIT GRÜNEM SHISO & SESAM

## ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN REH

MIT DÈMI GLACE & WACHOLDER  
GEFÜLLTE ZWIEBEL | APRIKOSE | SELLERIE

## VIERLÄNDER BROMBEEREN

SORBET UND MARINIERT BEEREN  
GRIECHISCHER JOGHURT | ZITRONENVERBENE



6 GANG 155

6 GANG WEINBEGLEITUNG 92 (OHNE EIS)

4 GANG 118 (OHNE KABELJAU & EIS)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 78

## AUF WUNSCH

### SAISONALE KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

MIT HAUSGEMACHTEN KONDIMENTS & FASSBUTTER

AUFPREIS 24 EURO IM MENÜ

ALKOHLFREIE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE

## DESSERT & KÄSE

<b>VIERLÄNDER BROMBEEREN</b> SORBET UND MARINIERTE BEEREN GRIECHISCHER JOGHURT   ZITRONENVERBENE	<b>18,00</b>
<b>DESSERT CHOCOLAT PUR</b> CANNELONI & SORBET KARAMELL   MEERSALZ	<b>21,00</b>
<b>HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET</b> MIT SEKT MIT WODKA (4 CL) MIT CHAMPAGNER	<b>4,00</b> <b>12,00</b> <b>16,50</b> <b>21,00</b>
<b>SAISONALE KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN</b> HAUSGEMACHTEN KONDIMENTS & FASSBUTTER	<b>24,00</b>

## SÜßWEINE & PORT

**5 CL**

<b>2006 IL PASSITO DI CORZANO</b> CORZANO E PATERNO I.   TOSKANA   ITALIEN <i>DATTELN   KARAMELL   GERÖSTETE HASELNÜSSE</i>	<b>14,00</b>
<b>2021 BEAUMONT GOUTTE D'OR</b> BEAUMONT   WALKER BAY   SÜDAFRIKA <i>GETROCKNETER APFEL   LIMETTE   HONIG</i>	<b>12,00</b>
<b>2021 ROTHENBERG AUSLESE</b> WEINGUT WEGELER   RHEINGAU   DEUTSCHLAND <i>SÜßE ZITRUSFRUCHT   MANGO   FRISCH</i>	<b>12,00</b>
<b>GRAHAM'S TAWNY PORT 10 YEARS OLD</b> W. & J. GRAHAM'S   DOURO   PORTUGAL <i>FEIGE   NUSS   HONIG</i>	<b>11,50</b>

## 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 ESPRESSO   VODKA   KAFFEELIKÖR   VANILLE	15,00
BLACK MANHATTEN WHISKY   KRÄUTERBITTER   ANGOSTURA   ORANGE	15,00
AMARETTO SOUR AMARETTO   BOURBON   ZITRONE   EIWEIF	14,00