



# JACOBS BAR

Sparkling	1
Signatures	2
Non-Alcoholic drinks	3
Aperitif & Vermouth	4
Grappa / Brände	5
Sherry/ Portwein/ Anisees	6
Bier	7
Schaumwein/ Wein	8
Softgetränke	10
Heißgetränke	12
Gin	14
Whisky	16
Rum	20
Tequila/ Vodka	22
Cognac	23
Brandy/ Calvados	24
Speisen	25

## Sparkling

<b>Basil Fresh</b>	13,5
The Basil Lemonade, Cuvée Montenisa Brut	
<b>Amalfi Spritz</b>	13,5
Campari, Grapefruit, Bitter Lemon	
<b>French Woods</b>	13,5
Noilly Prat Ambré, Fichtennadel, Cuvée Montenisa Brut	
<b>Elbgeflüster</b>	13,5
Belsazar Rosé, Cuvée Montenisa Brut, Himbeeren	
<b>Limoncello Spritz</b>	13,5
Limoncello di Capri, Zitrone, Cuvée Montenisa Brut	
<b>Rosie's Finest</b>	13,5
Sherry, Rosmarin, Zitrone, Cuvée Montenisa Brut	
<b>Aperol Spritz</b>	14,5
Aperol, Soda, Cuvée Montenisa Brut	

## Signatures

<b>Melon Ball</b>	13,5
Grey Goose Wodka, Melone, Zitrone, Ananas	
<b>Summer Negroni</b>	13,5
Belsazar Rosé, Tanqueray Flor de Sevilla, Campari	
<b>Mrs. Blankenese</b>	13,5
Tanqueray Gin, Gurke, Ingwer, Cuvée Montenisa Brut	
<b>Fritz Garden</b>	13,5
Pimms No. 1, Noilly Prat Rouge, Bitter Lemon	
<b>Cane &amp; Oil</b>	13,5
Botucal Reserva Rum, Falernum, Limette	
<b>Um Beijo</b>	13,5
Graham's Tawny 10y, Cointreau, Grapefruit, Ginger Ale	
<b>Grape Yard</b>	13,5
Noilly Prat Dry, St. Germain, Cypresse, Zitrone	

## **Non - Alcoholic Drinks**

<b>Virgin Sbagliato</b>	<b>10</b>
Martini Vibrante, Martini Floreale, Raumland Traubensecco	
<b>Sweet Elisabeth</b>	<b>10</b>
Früchtetee, Limette, Ginger	
<b>Ginger Lemonade</b>	<b>10</b>
Ingwer, Zitrone, Soda	
<b>Herbal Spritz</b>	<b>10</b>
Martini Floreale, Zitrone, The Elderflower	
<b>Happy Day</b>	<b>10</b>
Roiboos Vanille, Limette, Maracuja	

## **Aperitif & Vermouth 4cl**

Belsazar Rosé	8
Belsazar Rouge	8
Aperol	8
Campari	8
Martini Bianco	8
Lillet Blanc	8
Pimm`s No. 1	8
Carpano Antica Formula	9
Noilly Prat Dry	9
Noilly Prat Ambré	10
Noilly Prat Rouge	10

## **Grappa 4cl**

Levi Moscato d'Asti	15
Levi Nebbiolo da Barbaresco	15
Nonino Chardonnay di Barrique	13
Nonino Grappa di Sauvignon	15

## **Brände 4cl**

Siegfried Herzog Destillate	
Williams Birnen Brand	11
Alter Apfel Im Fass gereift	11
Zigarren Brand Hauszwetschke	10
Kirsche	10
Waldhimbeeren Brand	22

## Sherry 5cl

Emilio Lustau "Fino Jarana"	8
Emilio Lustau "Amontillado los Arcos"	8,5

## Portwein 5cl

Graham's Old Tawny 10y	11
Graham's Old Tawny 20y	13
Graham's Old Tawny 30y	17

## Anisees 4 cl

Ricard	8,5
Pernod	9
Pastis 51	9



## **Bier vom Fass 0,3 l**

Jever Pilsener	4,9
Alsterwasser	4,9
Radeberger Pilsener	4,9

## **Flaschenbier**

Allgäuer Büble Weißbier, hell	0,5l	6,9
Allgäuer Büble Weißbier, alkoholfrei	0,5l	6,9
Jever Fun, alkoholfrei	0,33l	4,9

## **Schaumwein 0,1l/0,75l**

Jacobs Cuvée	9/60
Ruinart `R´	19/120
Ruinart Rosé	22/140
Raumland alkoholfrei	5/29

## **Weißwein 0,2l/0,75l**

<b>Grauburgunder</b> 2018, Weingut Franz Keller, Baden	12/39
<b>Riesling</b> 2018, Schloss Gobelsburg, Kamptal	10/35
<b>Sauvignon Blanc Fumé</b> 2020, Weingut Johannes Landerer, Baden	16/55
<b>Chardonnay</b> 2017, Weingut Toni Hartl, Burgenland	16/55
<b>Chenin Blanc</b> 2019, Beaumont Winery, Südafrika	12/39

## **Roséwein 0,2l/0,75l**

**„365 Rosé“**

2020, Weingut Rings, Pfalz

9/29

**Rotwein 0,2l/0,75l**

**Chianti Classico**

2012, Tenuta Candialle, Toskana

14/49

**Rioja Reserva Edition Jacob**

2012, Bodegas Izadi, Rioja

17/60

**Kleines Kreuz**

2016, Weingut Rings, Pfalz

17/60

**Côtes du Rhône , Secret de Famille**

2017, Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône

10/35

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

**Softdrinks**

The Basil Lemonade 0,33l

5

The Elderflower 0,33l	5
Coca Cola 0,2l	4,5
Coca Cola light 0,2l	4,5
Fanta 0,2l	4,5
Sprite 0,2l	4,5
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l	4,5
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	4,5
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	4,5
Fever-Tree Tonic Water 0,2l	4,5

## Wasser 0,25l/0,75l

**Staatl. Fachingen** Medium 4,5/ 9,5

**Staatl. Fachingen** Naturell 4,5/ 9,5

## Fruchtsäfte / Fruchtnektare

<b>Klindworth</b>	0,2l	4,5
	0,5l	6,5

Apfelsaft naturtrüb  
Johannisbeere  
Ananas  
Tomate  
Cranberry  
Rhabarber  
Mango

Banane  
Pfirsich  
Traube rot  
Sauerkirsche  
Orange  
Maracuja

## Frisch gepresster Saft 0,2l

Orange 9

## Kaffeespezialitäten

Espresso	3,9
Espresso Macchiato	4
Café Crème	4,2
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5
Doppelter Espresso	5,4
Doppelter Espresso Macchiato	5,5
Milchkaffee	5,5
Kännchen Kaffee	6,5

## **Heißgetränke**

Heiße Schokolade	6
------------------	---

## **Teespezialitäten**

*aus dem Hause Ronnefeldt*

Assam Golden	7,5
Ceylon English Breakfast	6,5
Darjeeling Springtime	7,5
Darjeeling Summer Gold	7,5
Earl Grey	6,5
Green Dragon	6,5
Morgentau (Aromatisierter Grüner Tee)	6,5
Kamillentee	6,5
Sweet Berries (Früchtetee)	6,5
Roibosh Vanilla	6,5
Jasmin Pearls	7,5

## Gin 4cl

Bombay Sapphire	GB	9
Tanqueray	GB	9
Gin Sul Hamburg	D	10
Bulldog Gin	GB	10
Tanqueray Flor de Sevilla	GB	11
Beefeater 24	GB	11
Hendrick's Gin	GB	12
Tanqueray Lovage	GB	12
The Botanist	GB	12
Beefeater Crown Jewel	GB	12
Tanqueray No.Ten	GB	12
The Duke Munich Dry Gin	D	12



## Gin 4cl

Whitley Neill	GB	12
Nordés	ESP	12
Sipsmith	GB	12
Ferdinands Saar Gin	D	13
The London No. 1	GB	13
Bloom Premium London Gin	GB	13,5
Clockers	D	14
Gin Mare	ES	14
Monkey 47 Schwarzwald	D	15

# Whisky 4cl

## Speyside

Monkey Shoulder	12
Cardhu 12y	12
Balvenie Double Wood 12y	12
Balvenie Double Wood 17y	16
Balvenie Port Wood 21y	23
Cragganmore 12y	12
Knockando 12y	12
The Macallan 12y	15
Glenfiddich Project XX	16
Glenfiddich 21 years	23
Glenfiddich Age of Discovery 19y Madeira Cask finish	24
Glenmorangie The Original 10y	12
Glenmorangie 18y	21
Glenmorangie Signet	27

# Whisky 4cl

## Orkney

Highland Park 18y 25

## Skye

Talisker 10y 12

Talisker Storm 14

## Lowland's

Auchentoshan 21y 21

## Highland's

The Dalmore 12y 12

Oban 14y 16

The Dalmore 18y 27

The Dalmore King Alexander the 3rd 32

# Whisky 4cl

## Islay

Ardbeg 10y	14
Ardbeg Perpetuum	24
Caol Ila 12y	13
Laphroaig 10y	14
Lagavulin 16y	17

## Scotch Blended Whisky

Whyte and Mackay	11
J&B Rare	11
Johnnie Walker Black Label	12
Chivas Regal 12y	12
Dimple 15y	13
Dewar's 15y	16
Dewar's Signature Blended	19
Chivas regal 25y	35

# Whisky 4cl

## Japan

Nikka from the Barrel	14
Nikka Pure Malt	15
Nikka Coffey Grain	18

## American Whiskey

Maker's Mark	10
Bulleit Bourbon	10
Bulleit Rye	11
Elijah Craig 12y	10
Woodford Reserve	12

## Kanada

Crown Royal	10
-------------	----

## Irish Whisky

Jameson	11
Redbreast 12y	11

## Rum 4cl

### Jamaica

Appleton Estate extra 12y 12

### Guatemala

Zacapa Centenario 23 18

Zacapa Centenario XO 25

### Guayana

El Dorado 21y 25

### Venezuela

Ron Botucal „Diplomatico“ 12

### Cuba

Ron Vacilón 9

Havana 7y 11

Pacto Navio 14

## Rum 4cl

### Kolumbien

Dictador XO Insolent 26

### Panama

Ron Abuelo Anejo 9

Ron Abuelo Napoleon XV 20

### Puerto Rico

Bacardi Gran Reserva Diez 10y 15

### Dominikanische Republik

Matusalem Gran Reserva 15y 12

### Philippinen

Don Papa Rum 14

### Barbaidos

Plantation XO 20th Anniversary 15

## **Tequila 4 cl**

Don Julio Blanco	12
Don Julio Reposado	16
Esperanto Anejo	20

## **Wodka 4 cl**

Belvedere, Polen	10
Ketel One, Niederlande	11
Absolut Elyx, Schweden	12
Grey Goose, Frankreich	12
Beluga Trans Atlantic, Russland	16
Kauffmann Special Vintage soft, Russland	18



## Cognac 4cl

Remy Martin

V.S.O.P 10

X.O. 28

### **Baron Otard**

Baron V.S.O.P 12

Baron Gold 24

1795 extra 36

### **Hennessy**

V.S.O.P 11

XO 16

Paradis Imperial 160

### **Martell**

V.S.O.P 12

## **Brandy & Weinbrand 4cl**

Cardenal Mendoza	11
Carlos I	11
Gran Duque D'Alba	11
Lepanto Solera Gran Reserva	12,5

## **Calvados 4cl**

Domaine de la Vigannerie Reserve	15
Calvados Drouin (Coeur de lion) 25years	29

## **Pisco 4cl**

Barsol Mosto Verde Italia	9
---------------------------	---

## **Vorspeisen/Starters**

Black Label Kaviar von Familie A,D,G 25  
Rüsch aus Altona 25g  
Brioche und Crème Fraiche

Tatar vom Husumer Ochsen G,M,F,O 19,5  
Estragoncreme und Eingelegte Schalotten  
*Beef Tatar*  
*Tarragon cream and pickled shallots*

Croque Monsieur Special E,M,F,H,O 18  
Brie de Meaux /Herbsttrüffel / Kräutersalat  
*Brie de Meaux served with Autumn truffle and herb salad*

## Suppe/Soup

Samtsuppe von der F,H,L,M,O 18  
Artischocke  
mit Herbsttrüffel  
*Artichoke velvet soup & Autumn truffle*

## Hauptgang/Main Course

<b>Caesar Salad</b>	A,C,D,G,M,O	14,5
<b>mit Speck, Parmesan und Croûtons</b>		
Caesar Salad with ham, parmesan and croûtons		
<b>Jacobs Hummerbrötchen</b>	A,B,C,F,G,M,O,P	24
<b>Estragon / Cremè Fraiche / Essiggurke und Süßkartoffel Pommes</b>		
Lobster rolls with sweet potato fries		
<b>Fish &amp; Chips</b>	A,B,D	22,5
<b>vom Nordsee</b>		
<b>Kabeljau</b>		
<b>Sauce Tatar, Pommes Frites</b>		
<i>Fish &amp; Chips served with sauce tartar, french fries</i>		
<b>Wiener Schnitzel</b>	A,C,F,G,L,M	19,5
<b>mit Pommes Frites</b>		
<i>“Wiener Schnitzel” with lemon and French fries</i>		
<b>Rote Bete-Ricotta Ravioli</b>	A,F,G,L,O	24
<b>mit Walnuss, Radiccio und Herbsttrüffel</b>		
<i>Beetroot ricotta ravioli with walnut, radicchio and autumn truffle</i>		

## Dessert

Araguani-Schokolade, Pflaume, Karamell	A,C,F,G,O	18
<i>Araguani chocolate, plum, caramel</i>		

Unsere Küchenzeiten begrenzen sich auf die Zeit zwischen  
12:00 Uhr und 21:00 Uhr. Von Dienstag bis Samstag servieren  
wir ab 18:30 Uhr aus unserer Restaurantkarte.

### „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja,  
G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite,  
P=Lupinen, R=Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in EUR