

MENÜ JACOBS RESTAURANT

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

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

LAUWARMER FAROER LACHS
NUSSBUTTER & SAUERKRAUTSCHAUM
SPITZKOHLSALAT | PETERSILIE

ODER

SPINATKNÖDEL MIT PARMESAN
NUSSBUTTER & WEIßER PFEFFERSCHAUM
CHAMPIGNON | PETERSILIE

SORBET VON LIMETTEN
MIT KOKOSNUSS & BUDDHAS HAND ZITRONE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
„PRIME BEEF“
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

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

ODER

VALRHONA ARAGUANI
SCHOKOLADENSORBET & SALZKARAMELL
MUSCOVADO | PASSIONSFRUCHT



7 GANG 179
7 GANG WEINBEGLEITUNG 110 (OHNE SORBET)

4 GANG 116 (OHNE DEN DRITTEN GANG, SORBET & KÄSE)
4 GANG WEINBEGLEITUNG 86

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AUF ANFRAGE

“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
GRAPEFRUIT | KORIANDER | ZITRONENGRAS

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

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

KNUSPRIGER FERKELRÜCKEN 29,00
MIT DUNKELBIER SAUCE & GROBEM SENF
EINGELEGTE PFLAUMEN | SELLERIU

HAUPTGÄNGE | LES PLATS

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

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

JACOBS BOUILLABAISSE 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

LASBEKER HONIG AUS HAMBURG 21,00
MILCHEIS MIT VANILLE & HONIG - REDUKTION
SAUERRAHM | HAFER | SÜßE KRESSEN

VALRHONA ARAGUANI 21,00
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

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2023 WEIßBURGUNDER TRADITION CANTINA TERLAN I. SÜDTIROL ITALIEN <i>STEINFRÜCHTE VEGETABIL KRÄUTER</i>	10,50 65,00
2022 ACHLEITEN SMARAGD - VELTLINER DOMÄNE WACHAU WACHAU ÖSTERREICH <i>BIRNE PFEFFER MINERALISCH</i>	13,00 75,00
2020 BOURGOGNE CÔTE D'OR V.V REMI JOBARD BURGUND FRANKREICH <i>REDUKTIV SALZIG-MINERALISCH FRISCH</i>	17,50 105,00
2020 RIED STEINMASSL RIESLING WEINGUT LOIMER KAMPTAL ÖSTERREICH <i>MARILLE BIRNE ZART RAUCHIG</i>	13,00 75,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

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

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 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
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

2015 ARS MAGNA CABERNET FRANC OMINA ROMANA LATIUM ITALIEN <i>EINGEKOCHE BEERENFRÜCHTE LAKRITZ SAMTIGE TANNINE</i>	30,00
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

