



Britisch Afternoon Tea
Im
Louis C. Jacob

Köstliches Für eine Person auf drei Etagen

5 saisonale kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Ein saisonaler Fruchtkompott

Drei verschiedene Sandwiches

Forellenkaviar | Crème fraîche | Brioche

Zwei verschiedene Scones | zwei Marmeladen | Clotted Cream

Dazu ein Glas Champagner Taittinger Brut Blanc
&

Ein Heißgetränk nach Wahl

Pro Person 65,00 Euro

Bestellbar von 13:00 – 16:30 sonst nur mit Vorbestellung
Eine Wartezeit von 30min ist möglich
Auf Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir nach Rücksprache gern ein

Prickelndes	1
Signatures	2
Alkoholfreies	3
Aperitif & Vermouth	4
Grappa Brände	5
Sherry Portwein Anisees bitter	6
Bier	7
Schaumwein / Wein	8-9
Softgetränke	10-11
Heißgetränke	12-13
Gin	14-15
Whisky	16-19
Rum	20-21
Tequila Vodka	22
Cognac	23
Armagnac Brandy Calvados	24
Speisen	25-27

Prickelndes

Jacob Spritz Martini Fiero Pinot Cuvée Brut	14,00
Belsazar Rosé & Tonic Belsazar Rosé Schweppes Tonic Water	14,00
Dejavu Tonic Oriental Dejavu Mediterranean Tonic Grapefruit Rosmarin	14,00
Garden Spritz Chandon Rosmarin Orangenzeste	15,00
Basil Fresh Soda Libre - The Basil Pinot Cuvée Brut	14,00
Amalfi Spritz Campari Grapefruit Bitter Lemon	14,00
French Woods Noilly Prat Ambré Pinot Cuvée Brut	14,00
Elbgeflüster Belsazar Rosé Pinot Cuvée Brut beeren	14,00
Limoncello Spritz Limoncello di Capri Zitrone Pinot Cuvée Brut	14,00
Rosie's Finest Sherry Rosmarin Zitrone Pinot Cuvée Brut	14,00

Signatures

Amaretto Sour Amaretto Bulleit Bourbon Zitrone Limette Eiweiß	14,00
Negroni Belsazar Red Tanqueray Gin Campari	14,00
Mrs. Blankenese Bombay Sapphire Gurke Ingwer Pinot Cuvée Brut	14,00
Fritz Garden Pimms No. 1 Noilly Prat Rouge Bitter Lemon	14,00
Cane & Oil Botucal Reserva Rum Falernum Limette	14,00
Um Beijo Graham's Tawny 10y Cointreau Grapefruit Ginger Ale	14,00
Grape Yard Noilly Prat Dry St. Germain Cypresse Zitrone	14,00



Non - Alcoholic Drinks

Virgin Sbagliato Martini Vibrante Martini Floreale Prosecco weiß	10,50
Sweet Elisabeth Früchtetee Limette Ginger	10,50
Ginger Lemonade Ingwer Zitrone Soda	10,50
Herbal Spritz Martini Floreale Zitrone Soda Libre - The Elderflower	10,50
Happy Day Roiboos Vanille Limette Maracuja	10,50



Aperitif & Vermouth	4cl
Belsazar Rosé	8,50
Belsazar Rouge	8,50
Aperol	8,50
Campari	8,50
Martini Bianco	8,50
Martini Fiero	8,50
Lillet Blanc	8,50
Pimm`s No. 1	8,50
Carpano Antica Formula	9,50
Noilly Prat Dry	9,50
Noilly Prat Ambré	10,50
Noilly Prat Rouge	10,50

Grappa	4cl
Levi Nebbiolo da Barbaresco	15,50
Nonino Chardonnay di Barrique	13,50
Nonino Grappa di Sauvignon	15,50
Brände	4cl
Siegfried Herzog Destillate	
Williams Birnen Brand	11,50
Alter Apfel <small>Im Fass gereift</small>	11,50
Zigarren Brand Hauszwetschke	10,50
Kirsche	10,50
Waldhimbeeren Brand	22,50

Sherry	5cl
Emilio Lustau "Fino Jarana"	8,50
Emilio Lustau "Amontillado los Arcos"	9,00
Portwein	5cl
Graham's Old Tawny 10y	11,50
Graham's Old Tawny 20y	13,50
Graham's Old Tawny 30y	17,50
Anisees	4cl
Ricard	9,00
Pernod	9,50
Pastis 51	9,50
Bitter	4cl
Averna Amaro	9,00
Jägermeister	9,00
Ramazotti	9,50

Bier vom Fass 0,3l 0,3l

Jever Pilsener 5,40

Alsterwasser 5,40

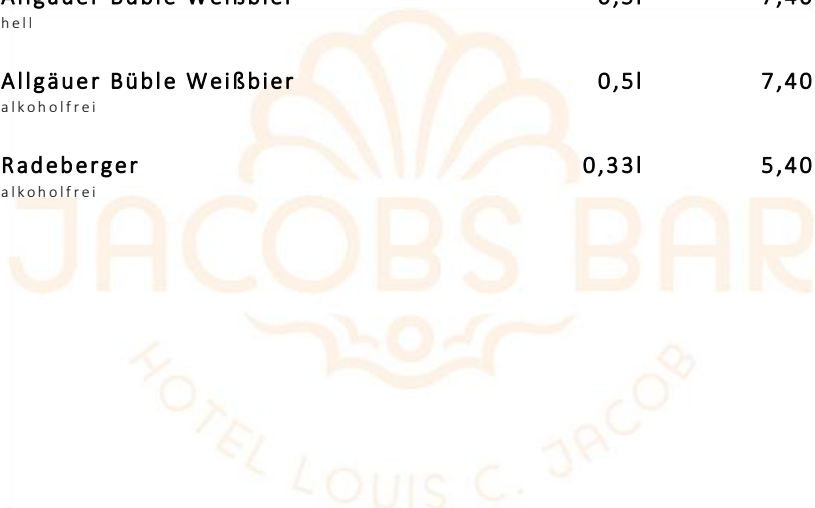
Radeberger Pilsener 5,40

Flaschenbier

Allgäuer Büble Weißbier 0,5l 7,40
hell

Allgäuer Büble Weißbier 0,5l 7,40
alkoholfrei

Radeberger 0,33l 5,40
alkoholfrei



Schaumwein 0,1l | 0,75l

Jacobs Cuveé 12,00 | 75,00

Taittinger Réserve Brut 22,00 | 140,00

Taittinger Prestige Rosé Brut 22,00 | 140,00

Prisecco 8,00 | 50,00
alkoholfrei

Weißwein 0,2l | 0,75l

2021 Grauburgunder 14,00 | 45,00
Weingut Franz Keller | Baden
saftig | gelbe Früchte | leichte Nuss

2021 Sauvignon Blanc 14,00 | 45,00
Weingut Kranz | Pfalz
Frisch | grüne Paprika | Stachelbeere

2019 Chardonnay 18,00 | 55,00
p.s. | Robert Mondavi | Kalifornien
Körperreich | exotische Früchte | Toast

2021 Riesling 14,00 | 45,00
Weingut Kranz | Pfalz
Feine Säure | Kernobst | Zitrusfrucht

RosÉwein 0,2l | 0,75l

2021 RosÉ Saignée 12,00 | 40,00

Weingut Johannes Landerer | Baden
Saftig | helle Beeren | Orangenblüten

Rotwein 0,2l | 0,75l

2019 Cabernet Sauvignon 18,00 | 55,00

P.S. | Robert Mondavi | Kalifornien
Dicht | weiche Tannine | dunkle Früchte

2019 Chianti Classic 18,00 | 55,00

Villa Antinori | Toskana
Gehaltvoll | Leder | dunkle Beeren



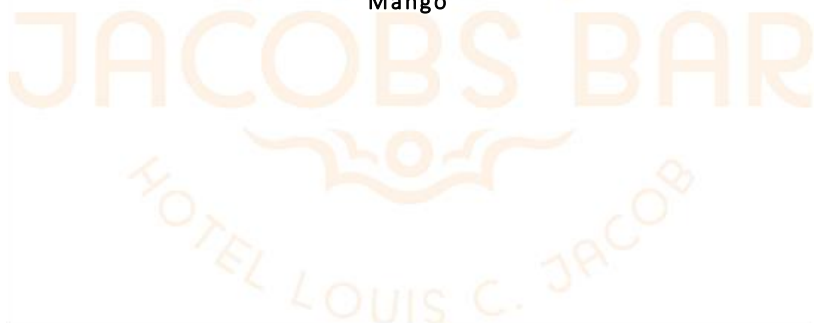
Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Softdrinks

Soda Libre - The Basil	0,33l	6,00
Soda Libre - The Elderflower	0,33l	6,00
Fritz-Kola	0,2l	5,00
Fritz-Kola ohne Zucker	0,2l	5,00
Fritz Bio Limo Orange	0,2l	5,00
Fritz Bio Limo Zitrone	0,2l	5,00
Schweppes Tonic Water Dry Tonic	0,2L	5,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2L	5,00
Schweppes Ginger Ale	0,2L	5,00
Schweppes Wild Berry	0,2L	5,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	5,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	5,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	5,50

Wasser		0,25l 0,75l
Staatl. Fachingen	Medium Naturell	5,00 10,00
Fürst Bismarck	feinperlig Still	10,00
Fruchtsäfte Fruchtnektare		0,2l 0,5l
Klindworth		5,00 7,00

Apfelsaft naturtrüb | Banane
 Johannisbeere | Pfirsich
 Ananas | Traube rot
 Tomate | Sauerkirsche
 Cranberry | Orange
 Rhabarber | Maracuja
 Mango



Kaffeespezialitäten

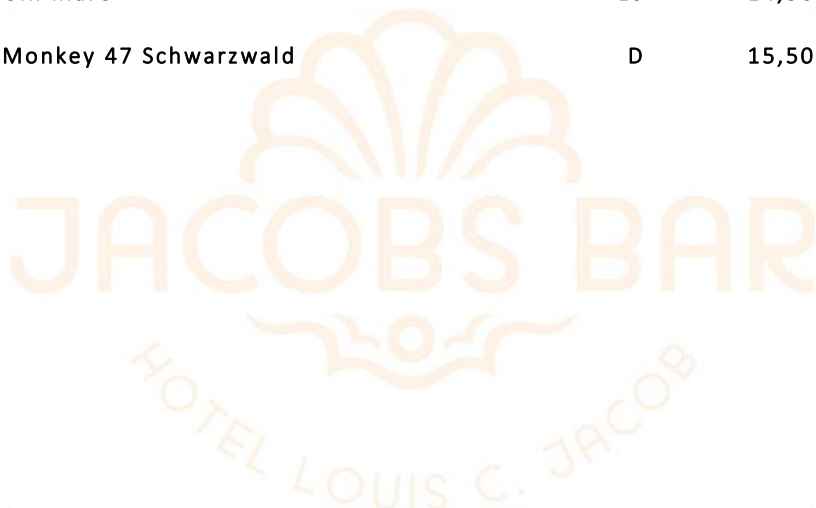
Espresso	4,40
Espresso Macchiato	4,50
Café Crème	4,70
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,50
Doppelter Espresso	5,90
Doppelter Espresso Macchiato	6,00
Milchkaffee	6,00
Kännchen Kaffee	7,00
Heißgetränke	
Heiße Schokolade	6,50

Teespezialitäten
aus dem Hause Ronnefeldt

Assam Golden	8,00
Ceylon English Breakfast	7,00
Darjeeling Springtime	8,00
Darjeeling Summer Gold	8,00
Earl Grey	7,00
Green Dragon	7,00
Morgentau (Aromatisierter Grüner Tee)	7,00
Kamillentee	7,00
Sweet Berries (Früchteteetee)	7,00
Rooibos Vanilla	7,00
Jasmin Pearls	8,00

Gin		4cl
Bombay Sapphire	GB	9,50
Tanqueray	GB	9,50
Gin Sul Hamburg	D	10,50
Bulldog Gin	GB	10,50
Beefeater 24	GB	11,50
Hendrick's Gin	GB	12,50
Tanqueray Lovage	GB	12,50
The Botanist	GB	12,50
Beefeater Crown Jewel	GB	12,50
Tanqueray No.Ten	GB	12,50

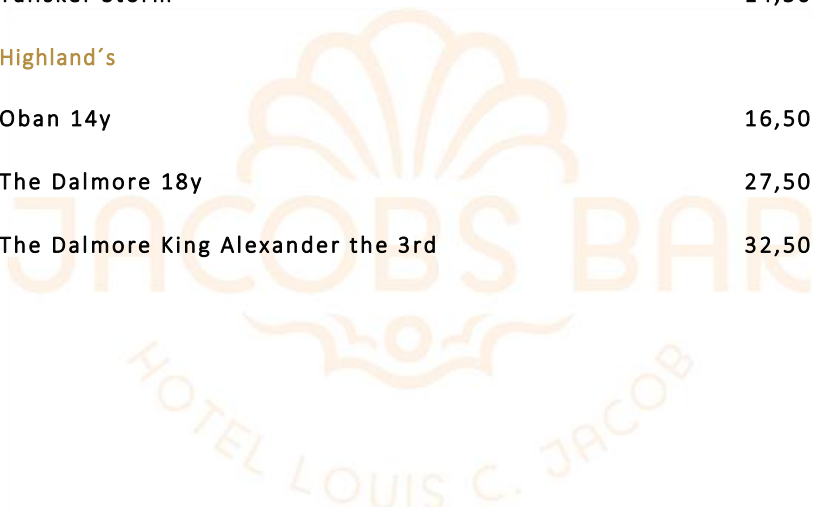
Gin		4cl
Whitley Neill	GB	12,50
Ferdinands Saar Gin	D	13,50
The London No. 1	GB	13,50
Clockers	D	14,50
Gin Mare	ES	14,50
Monkey 47 Schwarzwald	D	15,50



Whisky	4cl
Speyside	
Cardhu 12y	12,50
Balvenie Double Wood 12y	12,50
Balvenie Double Wood 17y	16,50
Balvenie Port Wood 21y	23,50
Cragganmore 12y	12,50
Glenfiddich Project XX	16,50
Glenfiddich Age of Discovery 18y Madeira Cask finish	24,50
Glenmorangie The Original 10y	12,50
Glenmorangie 18y	21,50



Whisky	4cl
Orkney	
Highland Park 18y	25,50
Skye	
Talisker 10y	12,50
Talisker Storm	14,50
Highland's	
Oban 14y	16,50
The Dalmore 18y	27,50
The Dalmore King Alexander the 3rd	32,50



Whisky **4cl**

Islay

Ardbeg 10y 14,50

Ardbeg Perpetuum 24,50

Caol Ila 12y 13,50

Lagavulin 16y 17,50

Scotch Blended Whisky **4cl**

Whyte and Mackay 11,50

J&B Rare 11,50

Johnnie Walker Red Label 11,50

Johnnie Walker Black Label 12,50

Johnnie Walker Blue Label 28,00

Chivas Regal 12y 12,50

Dimple 15y 13,50

Dewar's 15y 16,50

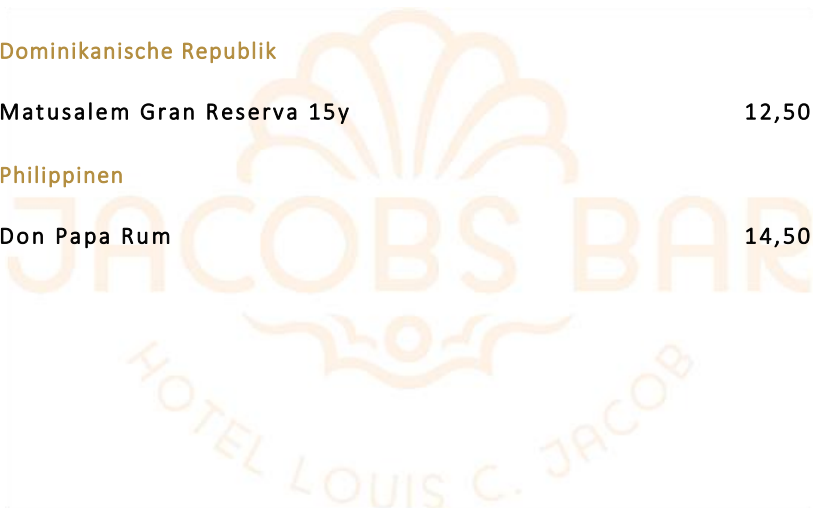
Dewar's Signature Blended 19,50

Chivas regal 25y 35,50

Whisky	4cl
Japan	
Nikka from the Barrel	14,50
Nikka Pure Malt	15,50
Nikka Coffey Grain	18,50
American Whiskey	
Maker's Mark	10,50
Bulleit Bourbon	10,50
Elijah Craig 12y	10,50
Woodford Reserve	12,50
Kanada	
Crown Royal	10,50
Irish Whisky	
Jameson	11,50
Redbreast 12y	11,50

Rum	4cl
Jamaica	
Appleton Estate extra 12y	12,50
Guatemala	
Zacapa Centenario 23	18,50
Zacapa Centenario XO	25,50
Venezuela	
Ron Botucal „Diplomatico“	12,50
Cuba	
Bacardi Carta Oro	10,50
Havana 7y	11,50
Pacto Navio	14,50

Rum	4cl
Kolumbien	
Dictador XO Insolent	26,50
Panama	
Ron Abuelo Anejo	9,50
Ron Abuelo Napoleon XV	20,50
Dominikanische Republik	
Matusalem Gran Reserva 15y	12,50
Philippinen	
Don Papa Rum	14,50



Tequila	4cl
Sierra Tquila Blanco	10,50
Don Julio Blanco	12,50
Don Julio Reposado	16,50
Esperanto Anejo	20,50
Wodka	4cl
Ketel One Niederlande	11,50
Belvedere Polen	10,50
Absolut Elyx Schweden	12,50
Grey Goose Frankreich	12,50

Cognac	4cl
Remy Martin	
V.S.O.P	10,50
X.O.	28,50
Hennessy	
V.S.O.P	11,50
XO	16,50
Paradis Imperial	160,50
Martell	
V.S.O.P	12,50



Armagnac	4cl
Domaine de Bernadotte 1973	27,00
Brandy & Weinbrand	4cl
Cardenal Mendoza	11,50
Carlos I	11,50
Gran Duque D'Alba	11,50
Lepanto Solera Gran Reserva	12,50
Calvados	4cl
Calvados Dauphin	29,50
Pisco	4cl
Barsol Mosto Verde Italia	9,50

Jacobs Bar Klassiker

Caesar Salad „Jacobstyle“ a|c|f|g|lj 17,50
Parmesan | Croutons | Sardelle
Caesar Salad - parmesan | croûtons | anchovy

mit Argentinischen Rotgarnelen b|d + 8,50
with shrimps

mit Maishähnchenbrust + 8,50
with chicken breast

Fish & Chips vom Nordsee Kabeljau a|c|d|f|j 28,00
Sauce Remoulade | Pommes Frites
Fish & Chips - sauce tartar | French fries

Wiener Schnitzel a|c|f|j|L 32,00
Preiselbeeren | Zitrone | Kartoffel-Gurken Salat
“Wiener Schnitzel” - cranberries | lemon | Potato-cucumber salad

Jacobs Restaurant Empfehlung

Gemischter Blattsalat F|G|I|J|L 16,00
Geröstete Kerne | Beeren | Kräuter
Mixed Salad- roasted seeds | Berries | Herbs

Spargelsalat 19,00
Grüne Sauce | Rapsöl | Haselnuss
Salad of asparagus - green sauce | Rapeseed oil | Hazelnut

Mit Katenschinken +4,50
With katen ham

Tatar vom Holsteiner Ochs A|F|g|J|L 32,00
120 Gramm | Crème Fraîche | Schalotte | Pommes Frites
Beef tatar - crème fraîche | shallot | French Frites

Samtsuppe vom weißen Spargel A G	18,00
Spargel Schnittlauch Braune Butter <i>soup of white asparagus - Asparagus Chives brown butter</i>	
25 gramm AKI Black Label Kaviar A C D G	34,00
Crème Fraîche d'Isigny Brioche <i>Black Label Kaviar 25g - crème d'Isigny brioche</i>	
Safranrisotto F G I L	29,00
Bärlauch Kirschtomaten <i>Saffron risotto - wild garlic cherry tomato</i>	
STEAK & FRITES C F G I L	46,00
US Prime Roastbeef Pommes Frites Café de paris butter <i>US roast beef - French Frites Café de paris butter</i>	

Käse und Dessert

Französische Käseauswahl A G	19,50
Feiegensenf Früchtebrot Trauben <i>French cheese selection - fig mustard Friutcake grapes</i>	
VALHRONA ARAGUANI A C G H	20,00
Ananas Karamell Meersalz <i>Valhrona Araguani - Pineapple Caramel Sea salt</i>	

„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

„Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3 =Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6
=geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß,
9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

Eisspezialitäten | Kuchen

Unsere Eiskugeln

Stück 3,50

Zitronensorbet
Erdbeersorbet
Schokoladeeis
Madagaskar-Vanilleeis
Mango-Sorbet
Kokos-Sorbet

Unsere Eisbecher

Erdbeerbecher

Erdbeersorbet | Erdbeeren | Baiser

12,50

Exotikbecher

Mango Sorbet | Kokos Sorbet | Fruchtsalat „Exotic“

12,50€

Eiskaffee / Eisschokolade

Vanilleeis | Valhrona Guanaja | Schlagsahne

Je 9€

Frisch aus der hauseigenen Konditorei & Immer da

JACOBSTORTE
„Jacobs“ cake
KÄSEKUCHEN
Cheese cake
APFELKUCHEN
apple cake

ab 6,50 Eur pro STK

WEITERE KREATIONEN FINDEN SIE AM KUCHENBUFFET