

MENU du Chef

BRETONISCHE DORADE – CEVICHE – D

grapefruit | koriander | zitronengras

Breton gilthead – grapefruit | coriander | lemon grass

OCHSENSCHWANZESSENZ F|L|C

buchenpilze | sherry | borrettane zwiebel

oxtail soup – beech fungus | sherry | borettane onions

FILET VOM NORDSEESTEINBUTT d|a|g|8

morchelschaum | erbsen | frühlingsblüten

filet of turbot – morel foam | peas | spring blossoms

SORBET VON JUNGEN GURKEN G|8

joghurt | dill | timut pfeffer

cucumber sorbet – yoghurt | dill | timut pepper

HOLSTEINER KALBSFILET MIT DÉMI GLACE a|g||8|0

bärlauch | bouillongemüse

veal filet – wild garlic | bouillon vegetables

MILCHEIS VON HEIDEHONIG a|c|g|8

stippmilch | hafer | thymian

milk ice cream & honey – "stippmilch" | oats | thyme



6 GANG 162

6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & STEINBUTT 120

4 COURSES WITHOUT SORBET & TURBOT

6 GANG WEINBEGLEITUNG 104

6 COURSES WINE PAIRING

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86

4 COURSES WINE PAIRING

Menu Vert

JUNGER KOHLRABI MIT BUTTERMILCH g|m|8

kopfsalat | schalotten | bärlauch

turnip cabbage – lettuce | shallots | wild garlic

BIO - EI VOM CASSENSHOF a|c|g|8

röstzwiebelschaum | belper knolle

egg of the farmyard "cassenshof" – fried onions | "belper knolle cheese"

GESCHMORTER LAUCH g|h|8

Beurre blanc | haselnuss

Braised leek – salted lemon foam | hazelnut

SORBET VON JUNGEN GURKEN G|H|8

joghurt | dill | timut pfeffer

cucumber sorbet – yoghurt | timut pepper

GEBACKENER BLUMENKOHL „POLNISCH“ a|c|h|o|8

Gemüsejus | zitrone

Baked cauliflower – vegetable stock | lemon

MILLEFEUILLE MIT WEISSER SCHOKOLADE A|G|H|O|8

rhabarber | mandel | Vanille

millefeuille – white valrhona chocolate | rhubarb | almond | vanilla



6 GANG 119

6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & LAUCH 92

4 COURSES WITHOUT SORBET & LAUCH

6 GANG WEINBEGLEITUNG 64

6 COURSES WINE PAIRING

4 GANG WEINBEGLEITUNG 55

4 COURSES WINE PAIRING

À LA CARTE & CLASSIQUE |

Vorspeisen | ENTRÉE

TATAR VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN a|c|g|h|i|l **29,00**
Sardellencrème | zwiebelgewächse | zitrone
Beef tatar – anchovy cream | bulbous plant | lemon

SAMTSUPPE VOM HUMMER MIT CHAMPAGNER **29,00**

apfel | zuckerschote | estragon
lobster bisque – apple | tarragon | sugar snap peas

30 GRAMM IMPERIAL KAVIAR | „SELECTION“ A|c|D|G|L **64,00**
heidekartoffeln | beurre blanc | schnittlauch
imperial kaviar – potatoes | beurre blanc | chive

oder
brioche | crème D'Isigny **59,00**
imperial kaviar – brioche | crème d'isigny

hauptgänge | les plats

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER a|g|i|i|l **46,00**
schalotte | sellerie
braised shoulder of beef – shallot | celeriac

GEBRATENER NORDSEESTEINBUTT a|d|i|g|8 **68,00**
Beurre blanc | blattspinat | kartoffelschnee
Fried turbot – beurre blanc | spinach | potato

klassiker | für zwei personen classique

VIERLÄNDER BAUERNENTE IN VIER GÄNGEN a|f|g|i|i|i|h|o **84,00 P.P**
„vierländer“ duck in 2 courses

ENTENLEBERPARFAIT
vanille | haselnuss | Löwenzahn
duck liver patÉ – vanilla | hazelnut | dandelion

DIE BRUST „KLASSISCH“
kräuterjus | perlzwiebeln | spitzkohl
roasted duck breast – herb jus | pearl onions | pointed cabbage

dazwischen servieren wir ein
SORBET VON JUNGEN GURKEN MIT DILL & JOGHURT
Cucumber sorbet | dill & yoghurt

Zum abschluss

DIE AUSGELÖSTE KEULE

Leichter dashi | zitronengras | pak - choi

leg of duck - dashi | lemon grass | pak choi

Jacob's
Restaurant

nachspeisen | dessert

MILCHEIS VOM HEIDEHONIG <small>a c g 8</small> stippmilch hafer thymian <i>milk ice cream & honey – "stippmilch" oats thyme</i>	20,00
MILLEFEUILLE MIT WEISSER SCHOKOLADE <small>a g h o 8</small> rhabarber mandel vanille <i>millefeuille with white chocolate – rhubarb almond vanilla</i>	20,00
BRILLAT SAVARIN & HEIMISCHER BÄRLAUCH <small>a h o g 8</small> walnuss weißer portwein <i>brillat-savarin – walnut white port</i>	24,00

Digestive & After dinner cocktails |

ESPRESSO MARTINI Vodka Kahlúa Espresso	15,00
OLD FASHIONED Bourbon Whiskey angostura bitter zucker	15,00
BARKEEPERS CHOICE – BLOOD MOON cachAca rote beete weisse schokolade	17,50

Gerne präsentieren wir ihnen auch unseren digestivwagen

„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 =geschwärtzt, 7 =Phosphat, 8 =Milchweiß,

9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 ratsherr GG - Silvaner Max müller I. franken Deutschland <i>Steinfrüchte vegetabil kräuter</i>	16,00 95,00
2013 Rothenberg GG - riesling Weingut wegeler rheingau Deutschland <i>Mirabelle süßholz blütenhonig</i>	19,50 115,00
2022 achleiten smaragd - Veltliner Domäne Wachau wachau österreich <i>birne pfeffer mineralisch</i>	13,00 75,00
2019 schlossberg GG - Grauburgunder Franz keller baden deutschland <i>Mandarine macadamianuss cremig</i>	17,50 105,00
2022 tête de cuvée - Chardonnay Château fuissé Burgund Frankreich <i>Kandierte zitrone brioche vanille</i>	17,50 105,00

ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2021 hampton water Rosé Gerard bertrand Languedoc frankreich <i>frisch fruchtig zart duftig</i>	10,00 60,00
--	----------------------

ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

2020 Das Kreuz Weingut Rings Pfalz Deutschland <i>Dunkle Kirsche schlehe samtige Tannine</i>	23,50 140,00
2019 blaufränkisch reserve Weingut moric burgenland österreich <i>schwarzkirsche waldbeeren tragende tannine</i>	18,00 108,00
2017 Steinwingert Weingut becker pfalz deutschland <i>holunder waldboden tabak</i>	18,50 110,00
2020 Il Pino Tenuta di Biserno Toskana <i>Dunkle Beeren Gewürze</i>	20,00 120,00

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	 57,00
<i>Stags leap wine cellars napa valley usa beerenfrüchte kakao samtige Tannine</i>	
2015 Brunello di Montalcino "Teatro"	 45,00
<i>Podere salicutti toscana italien Himbeere Schwarzkirsche Holunderbeeren</i>	
2016 meursault	 27,00
<i>Domaine fabien coche burgund frankreich Kräuter walnuss</i>	

Jacobs
Restaurant