

KLASSIKER AUS JACOBS RESTAURANT

SCHOTTISCHER WIDLACHS IM KRÄUTERMANTEL
MIT KAVIAR D`AQUITAINE UND CRÈME FRAÎCHE



MAULTASCHE VON SÜSSWASSERFISCHEN
MIT RIESLINGVELOUTÉ UND GEMÜSESTREIFEN



HAMBURGER ANGEL-SCHELLFISCH
MIT POMMERY-SENFKRUSTE
UND STOCKFISCHPÜREE



ROULADE VOM STEIRISCHEN OCHSEN
MIT ROTWEINREDUKTION UND GÄNSELEBER



BIRNE HELENE
MIT VANILLEEIS UND BITTERSCHOKOLADE

€ 109,-

4 GÄNGE OHNE SCHELLFISCH € 96,-

2008 SCHEUREBE SPÄTLESE TROCKEN
IPHÖFER KRONSBURG
WEINGUT HANS WIRSCHING, FRANKEN
GLAS 0,2L € 13,- FLASCHE € 42,-

2007 BOURGOGNE CHARDONNAY
COCHE-BIZOUARD, BURGUND
GLAS 0,2L € 14,- FLASCHE € 48,-

2004 RIOJA RESERVA PRIVADA, COSME PALACIO Y HERMANOS
GLAS 0,2L € 15,- FLASCHE € 52,-

2006 BEERENAUSLESE
WEINGUT MARTIN PASLER, NEUSIEDLER SEE, ÖSTERREICH
GLAS 0,1L € 10,-

THOMAS MARTINS MENÜEMPFEHLUNG

HUMMERSALAT

MIT STAUDENSELLERIE, RADIESCHEN
ZITRONENGELEE UND ERBSENSPROSSEN



TATAR VOM KALBSFILET

MIT GRÜNER SAUCE UND GEWÜRZKRÄCKER



ELB-ZANDER UND FELSENAUSTER

MIT CURRYSCHAUM
OYSTER LEAF UND PASSEPIERRE



GESCHMORTER AAL

MIT ROSENKOHL UND DÖRROBST



FLUGENTE MIT PURPLE-CURRY

INGWER-KAROTTEN UND JASMINREIS



VACHERIN MONT D`OR

MIT BIRNE UND CHICOREE



KOMPOSITION VON ANANAS UND ANIS

€ 129,-

6 GÄNGE OHNE KÄSE € 119,-

5 GÄNGE OHNE AAL UND OHNE KÄSE € 106,-

2007 SAUVIGNON BLANC `GRASSNITZBERG`
WEINGUT MANFRED TEMENT, SÜDSTEIERMARK
GLAS 0,2L € 19,- FLASCHE € 69,-

2008 CUVÉE STELLA, GRAU-&WEISSBURGUNDER
WEINGUT JOHANNES KORRELL, NAHE
GLAS 0,2L € 14,- MAGNUM 1,5L € 98,-

2005 RIESLING GG `PIESPORTER GÖLDTRÖPFCHEN`
REICHSGRAF VON KESSELSTATT, MOSEL
GLAS 0,2L € 15,- FLASCHE € 52,-

2007 MALBEC, COLOME ESTATE, SALTA, ARGENTINIEN
GLAS 0,2L € 14,- FLASCHE € 49,-

MENU VERT

KARTOFFELTORTILLA

MIT YUZU-ZITRONE, ANISTOMATE
UND PÜREE VON PAPRIKA D`ESPELETTE



SAMTSUPPE VON DER KERBELKNOLLE

MIT SCHWARZBROTCROÛTONS UND KRÄUTERSALAT



CANNELLONI IM KAROTTEN-GEWÜRZSUD

MIT COCOBOHNEN, AUBERGINE UND OLIVE



GEMÜSE AUS DER REGION

MIT THAICURRY
KORIANDER UND REIS WAN TAN



MANGOSORBET

MIT GRANATAPFEL-TEEBISQUIT
UND CHAMPAGNERSÜPPCHEN

€ 76,-

4 GÄNGE OHNE CANNELLONI € 62,-

À LA CARTE

FLUSSKREBSE UND KALBSKOPF

MIT PAPRIKAPÜREE, KAPERN UND ZITRONE

€ 29,-



BRETONISCHE „JACOBS“-MUSCHELN

MIT KALBSJUS

BLUMENKOHLSALAT UND IBERICOSCHINKEN

€ 32,-



KOMPOSITION VOM THUNFISCH

MIT FÜNF GEWÜRZEN

AVOCADO UND KNUSPERCHIP

€ 29,-

NORDSEE-STEINBUTT

MIT GETROCKNETEN TROMPETENPILZEN GEBRATEN
GETRÜFFELTE SAUCE MOUSSELINE UND SELLERIE-TORTELLINI

€ 57,-



POCHIERTE BACHFORELLE

MIT BEURRE BLANC, WINTERGEMÜSE UND FLEUR DE SEL

€ 39,-



GESCHMORTE RINDERSCHULTER

MIT ROTWEINREDUKTION

ELBMARSCHGEMÜSE UND GEBACKENEM MARKKLÖBCHEN

€ 42,-



FÜR 2 PERSONEN

KNUSPRIG GEBRATENE JUNGE VIERLÄNDER ENTE

AM TISCH TRANCHIERT UND IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

DIE BRUST MIT CASSIS-FEIGENJUS, ZWIEBELTARTE UND ROMANESCO

GRAPEFRUITGRANITÉ MIT ORANGEN-JOGHURTSCHAUM

DIE KEULE MIT SESAMCRÈME UND ERDNUSS WAN TAN

€ 56,- PRO PERSON

DESSERT

VARIATION VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE

AUF DER ÉTAGERE SERVIERT

€ 15,50



MANGOSORBET

GRANATAPFEL-TEEBISQUIT
MIT CHAMPAGNERSÜPPCHEN

€ 12,50



VARIATION VON FEIGE UND WALNÜSSEN

MIT MILDEM ZIEGENFRISCHKÄSESORBET

€ 14,50



KOMPOSITION VON ANANAS UND ANIS

€ 14,-



BIRNE HELENE

MIT VANILLEEIS UND BITTERSCHOKOLADE

€ 14,-



KITZBÜHLER KAISERSCHMARRN

MIT ROSINENEIS UND BLUTORANGE

€ 13,-