



**Einer der beliebtesten Vornamen im Mittelmeerraum.
Der Region, welche unserem Essen ein wunderbares Vorbild ist.**

Übersetzt gibt es zwei Deutungen:

**„Jacob --- Möge Gott beschützen“
Segen von ganz oben ist nie schlecht.**

**„Jacob --- Der Zwilling, der als zweites auf die Welt kam.“
Unsere BLB freut sich über sein Geschwisterlein.**

Frère Jacques, Frère Jacques
Schläfst du noch? Schläfst du noch?
|: Morning bells are ringing, :|
N τ ι ν, ν τ α ν, ν τ ο ν. N τ ι ν, ν τ α ν, ν τ ο ν

Achinu Jaacov, Achinu Jaacov
dormi tu? dormi tu?
|: Toca la campana, :|
Din din dan, din din dan.

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, bringen wir
Ihnen sehr gerne unsere separate Allergienkarte.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Garnelen Saganaki | 15.90 |
| Feta Creme / Tomatenchutney / Kresse / Zitronenöl | |
| Jacob's Fritto (<i>auch vegetarisch möglich</i>) | 15.90 |
| Meeresfrüchte / Blumenkohl / Artischocke / Pickled Lemon Mayo | |
| Sardinen aus der Dose | 15.90 |
| Bruschetta mit Salsa / Pikante Salzzitronen / Eingelegte Zwiebel | |
| Jerusalem Chicken | 15.90 |
| Cocktailtomate / Pinienkerne / Avgolemono Espuma | |
| Jacob's "Crudo" Jacob Style | 18.90 |
| Rohe marinierte Fischspezialität des Küchenchefs | |
| Beef Salad of the season | 18.90 |
| Rinderfiletspitzen / Gemüse vom Grill / Tomami Dressing Manchego / Blumenkohlcreme / Rauchmandel | |

Jacob teilt gerne

Für zwei Personen oder einfach in die Mitte des Tisches

| | |
|--|------------|
| Jacob's Meze | |
| Crispy Gyrosbällchen | |
| Crispy Auberginenbällchen | |
| Feta Creme / Baba Ganoush / Tomaten-Chili-Salsa / Tzatziki | p. P. 8.90 |
| Kopfsalat im Ganzen, frisch vom Markt | 14.90 |
| Frozen Joghurt-Dressing / Schnittlauch / Filo-Crunch | |
| Jacob's mediterraner Salat | 15.90 |
| Buntes Gemüse / Kalamata Oliven / 2erlei Feta / Croutons | |

Vorspeisen

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Antipasti Ofengemüse <i>(auch vegan möglich)</i> | 12.90 |
| Buntes Gemüse, mariniert und geröstet / Tomaten-Tahini / Feta | |
| Burrata aus Apulien | 15.90 |
| 4erlei von der Tomate / Olivenerde / Kalamata-Mayo / Filo / Basilikumöl | |
| Hausgemachter Hummus & Falafel <i>(vegan)</i> | 13.90 |
| Pickles / Za'atar / Pikante Salsa | |
| Süßkartoffel aus dem Ofen <i>(auch vegan möglich)</i> | 14.90 |
| Gratinierter Feta / Granatapfel / Frischer Oregano / Gegrillter Romanasalat / Erdnuss-Tahini | |

Meze

Pimp Your Starter Up!

| | |
|---------------------------|-------------|
| Mediterrane Brotauswahl | 3.50 |
| Avva's Tzatziki | 4.50 |
| Oliven | 3.50 |
| Baba Ghanoush | 5.50 |
| Crispy Auberginenbällchen | 2.50 / Stk. |
| Crispy Gyrosbällchen | 2.50 / Stk. |

Erfrischung gefällig für zwischendurch???

Hausgemachte Sorbets mit Vodka oder Champagne (11.50 / 18.50)



Hauptspeisen

We love it

Tim's Trüffelpasta 26.90

Mafalde Corte / Trüffel Espuma / Trüffel der Saison / Gereifter Pecorino Romano

Mario's Bouillabaisse 31.90

Safran / Jakobsmuscheln / Meeresfrüchte / Fisch / Pita / Sauce Rouille

Jacob's Gyros 23.90

Awa's Tzatziki / Eingelegte Zwiebel / Bruschetta mit Salsa

Richard's Prime Rib Eye 49.90

Sous Vide gegart / 350g / Saisonale Supergreens / Béarnaise Schaum

Sharing is Caring

Geschmortes Gemüse 6.50

Pommes à la Provence / Grünes Kräutersalz 6.50

Trüffelpommes / Trüffel der Saison / Gereifter Pecorino 14.90

Hauptspeisen

Aus dem Meer

| | |
|--|-------|
| Oktopus vom Grill | 26.90 |
| Ful aus Favabohnen / Rauchtomate / Pimientos / Schwarze Bohnen | |
| Baby Calamari "a la Plancha" | 23.90 |
| Salsa Verde / Tomaten-/Selleriecreme / Rucola / Chili-Öl | |
| Fischfilet des Tages | 26.90 |
| Artischocken Püree / Spargel / Avgolemono / Safranöl | |

Vom Land

| | |
|---|-------|
| Rinderfiletspieß 150g (extra Garnele 3.50 pro Stück) | 28.90 |
| Superfood Gemüse / Süßkartoffelcreme / Salsa / Granatapfel Balsam | |
| Mais Poularde Suprême | 24.90 |
| Ofengemüse / Tomaten-Sellerie Creme / Geflügel Essenz | |
| Lammhüftsteak | 29.90 |
| Porree-Pinienkerne-Mousse / Spargel / Lamm Jus | |

Surf & Turf

+1 Baby Calamaro 4.50 pro Stück

+1 Garnele 3.50 pro Stück

| | |
|---|-------|
| Veganes Flank Steak | 34.90 |
| Spargel / Artischockenpüree / Porcini-Jus | |
| Peppe's Pasta Kreation (<i>vegetarisch</i>) | 21.90 |

Beilagen

| | |
|---|-------|
| Rosmarinkartoffeln | 6.50 |
| Pommes à la Provence / Grünes Kräutersalz | 6.50 |
| Trüffelpommes / Trüffel der Saison / Gereifter Pecorino | 14.90 |
| Grünes Superfood Gemüse | 6.50 |
| Geschmortes Gemüse | 6.50 |

Saucen

je 3.50

Salsa Verde
Tomaten-Chili Salsa
Rouille Sauce
Pickled Lemon Mayo
Joghurt-Creme
Roten S'chug (scharf)
Trüffelmayo 4.90



Dessert

| | |
|--|-------|
| Mario's Schokotraum | 13.90 |
| 5erlei Schokolade / Saisonale Früchte | |
| Zitronentarte | 11.50 |
| Pistazien Eis / Lemoncurd / Crumble | |
| Knafeh (Levantisches Dessert) | 11.50 |
| Engelshaar / Ricotta-Mascarpone Creme / Früchte der Saison / Eis | |
| Hausgemachtes Eis / 2 Kugeln | 5.50 |
| Vanille / Honig / Pistazie | |
| Hausgemachtes Sorbet / 2 Kugeln | 5.50 |
| Zitrone / Erdbeere / Basilikum | |

Vodka auf das Sorbet + 6.00

Champagne auf das Sorbet + 13.00