



**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

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

**Vodka auf das Sorbet + 6.00**

**Champagne auf das Sorbet + 13.00**