

Brauereigasthof Jacob

seit 1758



Steakwochen vom 24. Januar bis 15. März

FEINES VORNEWEG

Tomaten und Burrata

Feine Strauchtomaten mit würzigem Tomatenconfit im Gläschen, roten Zwiebeln und Basilikumpesto, dazu eine kleine Portion Burrata, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette
12,90

Rindercarpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette 15,80

STEAKS

Zu jedem Steak servieren wir
einen frischen Beilagensalat und Kartoffelwedges mit Sauerrahm

Holzfällersteak vom Schweinenacken

in Jacob Exportbier eingelegt und deftig gewürzt, dazu geschmolzene Zwiebeln und geriebener Meerrettich

17,90

„Lady Steak“

Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer Honig-Zitronenmarinade

16,90

Rinderfilet vom Kraus Metzger aus Neukirchen 250g Rohgewicht

dazu sautierte Champignons garniert mit Kräuterbutter

29,90

Pfeffersteak - Roastbeef Schuhbauer Metzger 250g Rohgewicht

mit geschrottetem Pfeffer, scharf angebraten, dazu Kräuterbutter, und eine cremige Pfeffersauce extra serviert

26,90

Brauhaus-Roastbeef vom Schuhbauer Metzger 250g Rohgewicht

mit einer Rosmarin-Honig-Bockbiermarinade

26,90

Rib-Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettagge, saftig und zart, dazu Kräuterbutter und geschmolzene Zwiebeln

28,50

BURGER (Montag bis Donnerstag)

Jacob's „Double Smashed-Burger“ mit Brioche Bun, zwei Fleischpatties, doppelt Käse, Salat, gehackten Zwiebeln, Essiggurkerl und Tomatenketchup und Senf, dazu Farmer Salat und Pommes frites

17,50

Ripperl (Freitag)

Knusprige Schweinsripperl vom Paulus Metzger in unserer hausgemachten Marinade mit pikantem Dip und Kartoffelsalat

18,80

FISCH

Zart gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Salzkartoffeln, Dillsoße und feinem Grillgemüse

24,90

ZUM DAZUBESTELLEN / Beilagenänderung 0,50€

Portion Pommes frites

3,50

Kartoffelwedges mit Sauerrahm

4,20

Kroketten

4,00

Grillgemüse

4,00

Knoblauchbaguette

2,50

Kleiner Beilagensalat

3,80

Soßen/Dips

Sour Cream

1,20

Trüffelmajo

1,00

Champignonrahm

1,50

Pfefferrahmsoße

1,50

Geschmolzene Zwiebeln

1,80



Warme Küche 11.00 Uhr bis 20:30 Uhr
Kalte Küche bis 21:00 Uhr

