

Jakobos Tapasbar

COMIDAS Y BEBIDAS

Jakobo Widemann

Kammerer-Höger-Straße 27 - 83125 Eggstätt

Telefon: 0 80 56 14 46

Email: tapas@jakobo.de

Reservierung: www.jakobo.de



Hol Dir hier unsere Speisekarte auf Dein Smartphone

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag bis fast 22:00 Uhr, Sonntags bis fast 21:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Wir freuen uns immer über Deine Bilder und Videos



#jakobostapasbar @alioligott

COCKTAILS

- 506 **SANGRIA** mit Früchten und Eiswürfel 7,80
Spaniens Sommergetränk **NUMERO UNO!**
Fruchtig, spritzig und erfrischend.
- 450 **SEX ON THE BEACH** 1 9,90
Vodka, Pfirsichlikör, Eis, O-Saft, Ananas-Saft, Grenadine
- 447 **ESPRESSO MARTINI** 1, 3 9,90
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker
- 433 **LONDON MULE** (Auch alkoholfrei möglich) 9,90
Feurige Ingwernoten treffen auf die spritzigen
Wacholderaromen vom Gin, mit Limette und Minze. Herrlich!

EL SPRIZZO

- 442 **CAMPARI SPRITZ** Herrlich bitter 1 7,80
Campari, Prosecco, Soda, Orange, Eis
- 443 **CRODINO SPRITZ (alkoholfrei)** 7,80
Der Aperitif mit bittersüßem Geschmack
- 444 **SARTI SPRITZ** Fruchtig-lieulich 1 7,80
Blutorange, Prosecco, Eis, Soda, Limette,
- 432 **CUCUMIS Gurke (vegan, alkoholfrei)** 1 0,33l **5,50**
Gurken-fresh-Limo mit Gurke und Eis
Passt auch zu jedem Gin anstelle vom Tonic
- 434 **NARANJA TÓNICO** 1 (alkoholfrei) 7,80
Unser neuer Aperitif mit intensiven Noten von Orange
und Bergamotte und bittersüßem, frischen Geschmack
- 497 **APEROL SPRITZ** 1, 4 7,80
Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.
- 491 **Glas Prosecco** 0,10l 4,80
498 **Sherry** Fino oder Medium 0,05l 4,80

GIN 4cl

SPANIEN & ITALIEN

568 Gin Mare mediterrane Kräuter. Mit Rosmarin, Orangenzeste	7,80
569 NORDÉS Atlantic Galician Gin, Mit Zitronenzeste	7,80
582 MALFY Gin Italy Pink. Grapefruit. Mit Grapefruit	6,80

DEUTSCHLAND

561 BOAR GIN Premium Dry Gin. Mit Zitronenzeste	7,80
566 Monkey 47 Gin mit Zitrusnoten. Mit Zitronenzeste	7,80
572 Gin Sul Hamburg/Portugal. Zitrusnoten. Mit Zitronenzeste	7,80
565 MOOR GIN mit nur 1 Botanical. Rosmarin, Grapefruitzeste	7,80

GROSSBRITANNIEN

562 THE BOTANIST Islay Dry Gin (Schottland) Mit Grapefruit	7,80
563 Hendrick´s Scotland, Gurkenextrakt. Mit Gurkescheibe	7,80
580 Bombay Sapphire London, Fresh Zitrus. Mit Zitronenzeste	6,80
585 Tanqueray London, Finest Botanicals. Mit Zitrone	6,80
586 Tanqueray London, Flor de Sevilla. Orange. Mit Orange	6,80

576 ROKU GIN Der japanische Craft Gin. Mit Zitronenzeste	6,80
589 Gin Alkoholfrei	6,80

TÓNICO

437 Schweppes Indian Tonic 4	0,20l	2,90
mehr Chinin und Kohlensäure, weniger Süße		
Zu: Bombay Sapphire, Boar, Botanist, Moor Gin		
438 Thomas Henry Tonic 4	0,20l	3,50
mehr Chinin, angenehm bitter		
Zu: Boar, Moor Gin, Monkey, Hendrick´s, Fruchtiger Gin		
439 Fever Tree Mediterranean Tonic 4	0,20l	4,20
Kräuter und Blumen		
Zu: Gin Mare, Botanist, Gin Sul, Boar, Monkey, Nordes		
440 Thomas Henry Spicy Ginger	0,20l	3,50
Veganes Getränk mit Ingwergeschmack		

Alle Preise in Euro incl. MwSt.

LA SOPA

- 297 **La Sopa de Crema con Ajo** 6, 8, 9 6,80
Jakobos Knoblauchrahmsuppe mit Croutons
- 298 **Sopa de Tomate** 6, 2, 8, 9 6,80
Tomatensuppe mit Gin-Sahne, Kräutern und Croutons
- 299 **Gazpacho Andaluz** 9, 12 **6,80**
Kalte andalusische Suppe aus rohem Gemüse
mit Eiswürfel und Croutons

TAPAS CON VINO BIS 23:00 UHR

- 137 **Un Poco de Todo** 2, 7, 14, 9, 10, 11, 12, 16, 19 19,80
Kalte Tapasplatte. Von Allem a bissl was.
- 128 **Aceitunas** Eingelegte Oliven 2 4,80
- 85 **Nachos con Salsa** 1, 2, 14 Tortillachips mit einer Salsa **5,80**
Red Jalapeño Salsa, Guacamole, Käse-Dip (**1 Sauce extra: 1,20**)
- 313 **Alioli con Pan** 9, 10, 11, 12 Knoblauchcreme mit Baguette 5,50
- 102 **Queso Manchego** 14 gereifter Schafskäse(mikrobiell gelabt) 6,50
- 103 **Jamón Serrano** 2, 7 Spanischer Serrano Schinken 6,80
- 113 **Boquerones a la Marinera** 7, 16, 19 6,50
Marinierte Sardellen, Olivenöl, frische Kräuter, Zitrone

EL PULPO

- 167 **Salpicón de Pulpo** 12, 16 6,90
Octopus-Salat frisch angemacht mit Knoblauch, Zwiebeln,
Paprikastreifen, Chili und Kräutern drin.
- 73 **Pulpo al ajillo** 16 17,90
Tentakel vom Octopus werden in Olivenöl mit Chili, Knoblauch,
Meersalz, Tomate, Zitrone in einer Gusseisenpfanne gegart.
- 75 **Pulpo a la Gallega** 16 15,90
Tentakel vom Octopus werden in Stücke geschnitten und
auf Pellkartoffeln angerichtet, mit Meersalz, geräuchertem
Paprika bestreut und Olivenöl drüber.

TAPAS DE CARNE

- 76 **Medallones de Cerdo**
Schweinefilet vom Grill, gebratene Tomate 7,20
- 124 **Estofado de Cordero** 6, ,8, 13,
Orientalisches Lamm-Curry kräftig gewürzt 6,80
- 181 **Chili con Carne** 6, 8, 9, 12 **Sehr sehr scharf**
Aus Rindfleisch, Zwiebeln, Bohnen, Mais, Paprika 6,50
- 161 **Pollo frito**
Hähnchenbrustfilet gebraten , grüne Mojo 6,50
- 127 **Pollo de la Naranja** 6, 9, 13
Hähnchen in Orangen-Mandel Sauce gegart 6,80
- 116 **Datiles con Bacon** 2, 7
Süsse orientalische Datteln im Speckmantel 6,50
- 110 **Alitas de Pollo** 6, 8, 9, 11
Hähnchenflügel frittiert 6,50

TAPAS DE MARISCOS

- 119 **Langostinos a la Plancha** 20
Riesengarnelen ohne Kopf vom Grill, Zitrone 11,50
- 135 **Bacalao gratinado** 6, 8, 9, 14, 19
Kabeljaufilet gebraten, Weissweinsauce, Parmesanbrösel 7,80
- 143 **Gambas en Tomate** (Isa bissi saaf) 2, 6, 8, 9
Garnelen geschmort in pikanter Tomatensauce 11,50
- 40 **Gambas al ajillo** 20
Garnelen, Olivenöl, Chili, Knofi, Meersalz, frische Kräuter 11,50
- 79 **La Viera gratinado** 6, 8, 9, 14, 16
Eine gratinierte Jakobsmuschel auf Belugalinsen 7,80
- 105 **Lubina frita** 19
Wolfsbarschfilet gebraten, Zitrone 7,50

TAPAS VEGETAL/VEGAN

- 273 Patatas al Horno** ¹⁴
Kleine Backkartoffeln, Quark, Gurke, frische Kräuter 6,20
- 309 Papas arrugadas "Canario"** ^{9, 12}
Runzelkartoffeln mit Meersalz gekocht , scharfe Mojo **6,20**
- 71 Gratinado de La Mancha** ^{9, 14}
Mediterrane Rahmkartoffeln mit Manchego überbacken 6,50
- 147 Brócoli con Almendras**
Brokkoli gebraten, Mandelbutter, Knoblauch **6,50**
- 48 Lentejas "Griego"** ^{14, 12, 6, 9, 10}
Cremige Belugalinsen mit Fetakäse (**ohne Feta>Vegan**) 6,50
- 74 Chili sin Carne** ^{6, 8, 9, 11} Ganz süß saaf
Ohne Fleisch, Zwiebeln, Bohnen, Mais, Paprika **6,50**
- 166 Falafel "Oriental"**
Hummus, Tomate, Gurke, Olivenöl **6,50**
- 159 Berenjenas rebozados** ^{6, 8, 9, 10, 11}
Gebratene Auberginen, Honig 6,20
- 81 Feta gratinado** ^{14 (tierisch gelabt)}
Feta, Kräuter, Olivenöl, überbacken 6,50
- 293 Verduras de la Plancha**
Buntes Grillgemüse der Saison mit frischen Kräutern 6,20
- 132 Pimientos de Padrón**
Kleine frittierte Paprika, mit Meersalz bestreut 6,20
- 162 Champiñones fritos**
Gebratene Champignons mit frischen Kräutern 6,20
- 142 CousCous suplemento** ^{1, 6}
Portion heißer CousCous als Beilage **4,50**

Unsere Tapas werden ohne Baguette serviert.

Fette Preise/Nummern: Vegan.

Unterstrichene Preise/Nummern: Ohne Knoblauch

TAPAS VARIACIONES

91 **„La Oferta“** 52,00 €

Tapas-Variation für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette

Jamón Serrano Spanischer Serrano Schinken

Medallones Schweinefilet vom Grill, Tomate

Papas arrugadas Runzelkartoffeln, scharfes Sößchen

Verduras del Dia Mediterranes Tagesgemüse

Pescado a la Plancha Fischfilet vom Grill

Gambas al Tomate Garnelen in pikanter Tomatensauce

Pollo de la Casa Hähnchen nach Art des Hauses

6, 8, 9, 14, 20, 19

Bei diesem Angebot für zwei Personen können wir keine Änderungen annehmen.

55 **"Grande Jakobo"** 56,00 €

Grillplatte für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette

Schweinemedallions, Angus-Rumpsteaks,

Fischfilet vom Grill, Babycalamar vom Grill,

Langostinos vom Grill, Mojo rot/grün,

als Beilagen Papas del Dia und Grillgemüse

6, 8, 9, 12, 14, 19, 20

Bei diesem Angebot für zwei Personen können wir keine Änderungen annehmen.

SALSA CASERO

302 Brotkorb Hausgebacken 9 **3,30**

100 **Alioli** Knoblauchcreme aus pasteurisierten Eiern 10, 11, 12 **2,20**

316 **Mantequilla de Ajos** 14 Knoblauchbutter **2,20**

126 Mojo picón 9, 12 Scharfe kanar. Sauce, Chili, Knoblauch **2,20**

136 Mojo verde 9, 12 kanarische Sauce, Ruccola, Knoblauch, **2,20**

318 Cáseo de Hierbas 14 Quark, Gurken, frische Kräuter **2,20**

PLATOS PRINCIPALES

- 43 **Dueto de Pez** 14, 19 27,80
Zweierlei Fischfilets vom Grill mit Gambas
in Zitronen-Knoblauchbutter. Als Beilage: Papas arrugadas
- 182 **Argentinisches Angus-Steak vom Grill** 14 33,80
Aus der Rinderlende. Mit dem typischen Fettrand. Ca. 350g
Dazu: Kleine Backkartoffeln mit Quark, BBQ-Sauce,
mediterranes Grillgemüse, Knoblauchbutter
- 164 **Als Tapas: Rosbif** 10,50
- 36 **Lasagña de Verduras** 8, 6, 9, 14 14,80
Mediterrane Gemüselasagne aus Gemüse der Saison
mit Käse überbacken, Tomatensauce und frischen Kräutern
- 44 **Als Media Ración:** 11,80
- 38 **Babycalamares vom Grill** 16, 12, 9 24,80
Als Beilage: Papas arrugadas, scharfe Mojo, Zitrone
- 109 **Als Tapas:** 7,50
- 252 **CousCous "Marrakesch"** 6, 8, 13
CousCous mit orientalischem Lamm-Curry und Gemüsestücken.
Kräftig gewürzt. 24,80
- 97 **Costillas asadas** 8, 10, 12
Spare Ribs aus dem Ofen (15 Stück), BBQ Sauce 16,80
- 104 **Als Tapas:** (5 Stück) 6,50

ENSALADAS

- 8 **Bunte Blattsalate der Saison KLEIN** 10, 9, 12 7,50
Mit Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croutons, Balsamdressing
- 10 **Bunte Blattsalate der Saison GROSS** 9,80
Mit Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croutons, Balsamdressing
- 11 **Caesars Salat** 11 16,50
Blattsalate, Tomate, Körner, Croutons, Parmesankäse,
Hähnchenbrust, frische Kräuter, Caesars-Dressing
- 111 **Tomates al Balsam** 13 3,90
Frische Tomaten, Zwiebel, Balsamdressing

EL POSTRE

- 172 **Crema Catalana** 14, 11 5,80
Die berühmte spanische Nachspeise mit Zuckerkruste
- 179 **La Bomba de Santiago** 9, 13, 14 9,50
Spanischer Mandelkuchen, Eierlikör, Eiscreme, Sahne, Früchte.
- 170 **Eine Kugel Eis** 14, 9 2,20 245 **Zwei Kugeln Eis** 4,40
Vanille, Schoko, Amarena Kirsche, Passionsfruchtsorbet (Vegan)
- 174 **Mousse de Chocolate im Weck-Glas** 9, 11, 14 5,80
Schokoladen-Mousse mit Sahnetupf
- 347 **Espresso „Ahogado“** 14 4,60
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

SPANISCHE CHURROS IN ZIMT-ZUCKER GEWÄLTZT

- 15 **CHURROS con Azúcar** 9 (Vegan) in Zimt-Zucker gewälzt. **5,90**
- 16 **CHURROS con Chocolate** 9, 14 6,90
Warme Schokolade zum Eintauchen dazu.
- 17 **CHURROS con Caramel** 9, 14 6,90
Karamell-Sauce zum Eintauchen dazu.
- 18 **CHURROS con Nutella** 9, 13, 14 6,90
Warmes Nutella zum Eintauchen dazu.
- 19 **CHURROS con Erdbeeren** 9, 14 (Von Frühjahr bis Herbst) 8,90
mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis
- 20 **CHURROS "DUBAI SPECIAL"** 9, 14, 13 10,90
mit Pistaziencreme, warme Schokolade, Kadayf, Schoko-Eis

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig,
4 chininhaltig, 5 mit Carotin, 6 mit Geschmacksverstärker,
7 mit Konservierungsstoffe,

Allergene:

8 mit Sellerie, 9 mit Gluten, 10 mit Senf, 11 mit pasteurisiertes Ei, 12 mit Schwefeloxid,
13 mit Nüssen, 14 mit Milch, 15 mit Süßungsmittel (Aspartam),
16 mit Weichtieren 17 mit Sojabohnen 18 mit Lupine
19 mit Fisch, 20 mit Krebstieren

CAFÉ ESPAÑOL

- 446 **Café solo** Espresso 2,60
- 452 **Cortado Canario (Cafe Bonbon)** 2,70
Cafe Solo mit süßer Kondensmilch 14
- 448 **Cortado Natural** 2,70
Cafe Solo mit einem Schuss heisser Milch 14
- 472 **Cortado Leche y Leche** 2,70
Cafe Solo, heisse Milch, süße Kondensmilch 14
- 457 **Café Carajillo** 3,40
Cafe Solo mit Brandy oder Anis 1
- 473 **Café Barraquito** 3,40
Cafe Solo mit Milch, Zitrone, Kondensmilch, Likör 43, 1, 14
- 471 **Doppelter Cafe Solo** Doppelter Espresso 3,90
- 449 **Cappuccino** 14 3,40
- 451 **Latte Macchiato** 14 4,00
- 441 **Café Americano (Tasse Kaffee)** 2,60
Ein Cafe Solo verlängert mit etwas heißem Wasser

EL INVIERNO

- 468 **HEISSE SANGRIA/GLÜHWEIN** mit Orange (Teeglas) 4,00
- 458 **Heisse dunkle Trink-Schokolade** 3,60
mit echter Schlagsahne 14
- 463 **Hot Leche 43** 14, 1 4,50
Heisse Milch mit 2cl Likör 43 verfeinert.
- 464 **Glas Tee** 2,60
Schwarz, Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kräuter
- 465 **Glas Heisse Zitrone** Aus frischer Zitrone 2,60

CERVEZA

BIER

371 Rosenheimer Helles vom Faß 9	0,50l	4,40
385 Kleines Helles vom Faß (Pfiff) 9	0,25l	3,10
373 Rosenheimer Pils 9	0,33l	4,40
387 Rosenheimer Bajuwaren Dunkel 9	0,50l	4,70
382 Alkoholfreies Helles 9	0,50l	4,40
376 Cerveza Español Spanisches Bier 9	0,33l	4,40
378 Rosenheimer Weißbier vom Faß 9	0,50l	4,70
377 Rosenheimer Dunkles Weißbier 9	0,50l	4,70
380 UNERTL Weißbier aus Haag i. Obb. 9 im nostalgischen Schnagglbierflaschl	0,50l	4,70
381 UNERTL Leichtes Weißbier 9	0,50l	4,70
390 UNERTL Weißbier Alkoholfrei 9	0,50l	4,70
379 Radler Helles, Zitronenlimo 9	0,50l	4,40
374 Russn Weißbier, Zitronenlimo 9	0,50l	4,70
375 Goassn Weißbier, Cola, Kirschlikör 1, 3, 9	0,50l	6,80
372 Ne & Ger Weißbier, Cola 1, 3, 9	0,50l	4,40

REFRESCOS

WASSER & ALKOHOLFREIES

401 Coca Cola 1, 3	0,33l	3,80
421 Coca Cola ZERO SUGAR 1, 3, 15	0,33l	3,80
402 Orangenlimo 1, 3	0,33l	3,80
403 Zitronenlimo	0,30l	3,80
404 Spezi Cola-Mixgetränk 1, 3	0,50l	4,40
412 Flasche Mineralwasser mit Gas	0,75l	5,90
384 Flasche Mineralwasser ohne Gas	0,75l	5,90
411 Tafelwasser mit Gas	0,30l	3,10
413 Tafelwasser mit Gas	0,50l	3,90
425 Tafelwasser ohne Gas	0,30l	3,10
426 Tafelwasser ohne Gas	0,50l	3,90

ZUMO Y SCHORLE

406 Mango-Nektar	0,30l	3,70
408 Apfelsaft naturtrüb	0,30l	3,70
409 Johannisbeer-Nektar	0,30l	3,70
410 Maracuja-Nektar	0,30l	3,70
428 Rhabarber-Nektar	0,30l	3,70
453 Ananas-Saft	0,30l	3,70
423 „Trübe Brühe“ 7		
erfrischend mit Minze, Limette und Eis,	0,50l	4,20
420 Mango-Schorle	0,50l	4,20
414 Apfel-Schorle	0,50l	4,20
415 Maracuja-Schorle	0,50l	4,20
416 Johann-Schorle	0,50l	4,20
454 Ananas-Schorle	0,50l	4,20
430 Rhabarber-Schorle	0,50l	4,20
504 Holunderperle	0,50l	4,20

417 Weinschorle weiss	0,50l	5,50
418 Weinschorle rot	0,50l	5,50

AGUARDIENTE

Unsere Brände und Geiste sind von regionalen Edeldestillieren

551 Williams Brand 40% vol.	5,20
552 Aprikosen Brand 40% vol.	5,20
553 Waldhimbeergeist 40% vol.	5,20
554 Haselnussgeist 35% vol.	5,20
530 Tequila weiß oder braun 38% vol.	4,00
556 Grappa fassgelagert 40% vol.	5,20
558 Slyrs Bavarian Single Malt 43% vol.	5,80
559 Ron Zacapa XO 40% vol.	9,80
550 Carlos I Solera Gran Reserva 40% vol.	5,80
548 Licor 43 1 Spanische Lebenslust	4,00
526 Hierbas Túnel Spanischer Kräuterlikör 1	4,00
546 Anis del Mono Spanischer Anislikör 30%	4,00
521 RAMAZZOTTI mit Zitrone und Eis	4,00

VINO TINTO

ROTWEIN

Spanien LA MANCHA

774 THE GUV´NOR Tempranillo/Syrah	0,20l	8,50
775 Saftig und fruchtig Herrlicher Duft nach	0,75l	27,90
773 schwarzen u. roten Beeren, Ein Hauch Vanille und Röstaromen mit weichen Tanninen.	0,10l	4,50

Spanien LA MANCHA

732 THE GUV´NOR VIP Tempranillo Reserva	0,20l	8,90
733 Komplexes Aroma nach Beeren und Vanille.	0,75l	29,90
731 Schwarze Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Pikante Tannine von Eiche und weicher Würze.	0,10l	4,80

Spanien Almansa

735 Valcanto DOCa. Syrah	0,20l	8,50
736 Kirschrot, würzig, Aromen von Brombeere,	0,75l	27,90
734 elegant, samtige Tannine.	0,10l	4,50

Spanien Rioja

765 Marqués de Cáceres DOCa Tempranillo	0,20l	8,50
766 Rubinrot, feines Vanille-Aroma.	0,75l	27,90
764 ausgewogen, gute Struktur, feine Tannine	0,10l	4,50

Spanien Rioja

730 Barón de Ley Gran Reserva DOCa. Vina Imas Gold Edition Cabernet Sauvignon/Tempranillo	0,75l	59,90
2 Jahre Reife in ausschließlich neuen Barriques und weitere 5 Jahre in der Flasche verleihen diesem außergewöhnlichen Gran Reserva seine komplexen Aromen von Brombeeren und Schokolade. Voller, weicher Körper und eine phänomenale Länge.		

Unsere Weine enthalten Sulfite

VINO BLANCO

WEISSWEIN

Spanien Galicien

753 Pulpo DO Albariño	0,20l	9,90
754 Pfirsichduft, Aprikose, Jasmin, sehr trocken	0,75l	35,00
752 Goldgelb, rund und geschmeidiger Weisswein	0,10l	5,20

Spanien Rueda

708 Blume DO Verdejo	0,20l	8,50
709 Zitronengelb mit goldenen Reflexen	0,75l	27,90
707 trocken, frisch, aromatisch, fruchtig, feine Säure	0,10l	4,50

Spanien Rueda

759 Marques de Riscal DO Sauvignon Blanc (Bio)	0,20l	9,90
760 trocken, Duft von Maracuja und Zitrusfrüchten.	0,75l	35,00
758 Leichter und herrlich frischer Weisswein	0,10l	5,20

Italien

747 Ca dei Frati DOC Lugana	0,20l	9,90
748 Fruchtbetontes Bouquet mit Nouancen von Wiese und Kräutern. Saftig, knackig und frisch.	0,75l	35,00
Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen	0,10l	5,20

VINO ROSADO

Spanien

720 Viña Rosado DO	0,20l	8,50
721 Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen.	0,75l	27,90
719 Dominierendes Aroma nach Erd.- und Himbeeren. Perfekte Balance zwischen Frucht und Säure. Frisch und saftig im Geschmack.	0,10l	4,50

Unsere Weine enthalten Sulfite

FERIENWOHNUNG

Hier in Jakobos Tapasbar

Wir haben unsere zwei Ferienwohnungen renoviert und zwei ganz besondere Wohlfühlwohnungen für zwei Personen (Fewo Jakobo) und maximal vier Personen (Fewo Stefania) daraus gemacht.

Bei der Renovierung unserer Luxus-Ferienwohnungen haben wir besonderen Wert auf traditionelle regionale Handwerksbetriebe, die hochwertige Materialien verwenden, gelegt.

Ein stimmiges Gesamtkonzept war uns sehr wichtig. Wir möchten, dass sich unsere Gäste in der Ferienwohnung rundum wohlfühlen und jeden Tag des Urlaubs entspannt genießen können.

Mehr Infos und Preise hier:
jakobo.de



Jakobo Widemann
Kammerer-Höger-Straße 27
83125 Eggstätt
Telefon: 0 80 56 14 46
Email: tapas@jakobo.de
Reservierung: www.jakobo.de