



Jacobs
CAFÉ & BAR



BRUNCH

Serveres indtil kl. 13.00



LILLE BRUNCHTALLERKEN 65 KR.

Frugt, italiensk pølse og skinke samt 2 slags oste og croissant.
Serveres med hjemmebagt brød.

STOR BRUNCHTALLERKEN 120 KR.

Pocheret æg "Florentine", brunchpølse, italiensk pølse og skinke, frugt, yoghurt & müsli, hjemmelavet leverpostej m. bacon samt croissant, mini-smoothie og sødt.

ENGELSK MORGENMAD 115 KR.

Spejlæg og brunchpølse, 2 grillede tomater, bacon, baked beans, hashbrown og toastbrød.

SCRAMBLED EGGS 89 KR.

Serveret med brunchpølse, bacon og toast.

CROISSANT..... 25 KR.

2 stk. små croissanter med bærkompot.



SANDWICHES / SMØRREBRØD

Serveres indtil kl. 17.30



CLUBSANDWICH 85 KR.

Grillet kyllingebryst serveret med hjemmebagt rosmarinbrød, karrydressing og mayonnaise samt bacon, løg, tomat og agurk.

Serveres også med pommes frites + 22 KR.

TUNSANDWICH 85 KR.

Panini med tunmousse, ingefær, små salater, rødløg, tomat, agurk og fenikel.

ÅBEN STEAKSANDWICH 120 KR.

Angus oksefilet på hjemmebagt chilibrød serveret med hvidløgsdressing, jalapenos, tomat og rødløg samt nachos med salsa og cheddarcreme.

SANDWICH MED LAKS 90 KR.

Åben sandwich med røget laks, salater og grønt med hyldeblomst-vinaigrette, pocheret hønsecæg, croutons og hedens røde bær.

SANDWICH MED PARMASKINKE 90 KR.

Mørkt brød serveret med tynde skiver af Parmaskinke, urtecreme, friskhøvlet Granaost, avocado, tomater og løg samt grillet artiskok og Nicoise oliven.

CROQUE MADAME 95 KR.

Smørstegt parisertoast med landskinke, spejlæg og Gruyèreost serveret med salat og dijonsennep.

SMØRREBRØD MED SILD 85 KR.

Serveres med æg, kapers, krydderfedt, løg og økologisk, hjemmebagt rugbrød.

DYRLÆGENS NATMAD 85 KR.

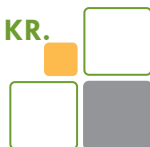
Hjemmelavet kalveleverpostej, saltkød, sky og løg på økologisk, hjemmebagt rugbrød.

SMØRREBRØD MED REJER 98 KR.

Håndpillede rejer fra Skagensbaserede Engelviken serveret på ristet franskbrød med æg, asparges, salat, mayonnaise og røde bær.

SMØRREBRØD MED FISKEFILET 85 KR.

Rødspættefilet stegt i smør og rugmel serveret på økologisk, hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron, salat og hedens bær.





Serveres indtil kl.17.30

SALATER

- CAESAR SALAT** 95 KR.
Friske salater vendt i dressing med parmesan og dijonsennep, serveret med grillet kylling, bacon, tomater, brødcroustons og løg.
- TOMATSALAT** 80 KR.
Tomater, mozzarellaost, løg og hvidløg anrettet med oliven, frisk basilikum og croustons.
- SALAT MED PARMASKINKE** 89 KR.
serveret med tynde skiver af Parmaskinke, friskhøvlet Granaost, tomater og løg samt grillet artiskok, Nicoise oliven, croustons og vincotto.
- REJESALAT** 95 KR.
Håndpillede rejer fra Skagensbaserede Engelviken serveret i mild hvidløgss-dressing med urter, crudité, salat samt croustons, sherrytomater og nykogte kartofler.



Serveres indtil kl.17.30

FROKOSTRETTER

- BØFSANDWICH** 145 KR.
Saftig hakkebøf i stor, hjemmebagt sesambolle serveret med spejlæg, sovs, rødbeder, hjemmelavet remoulade og agurkesalat. Tilberedningstid ved normal travlhed ca. 20 min.
- PASTASALAT** 85 KR.
Fuldkornspasta med rosmaringrillet kyllingebryst, hertil høvlet Granaost, croustons og fintsnittet grønt samt oliven Nicoise.
- JAKOBS FISKESUPPE** 98 KR.
Let, cremet fiskesuppe smagt til med safran. Serveres med udvalg af frisk fisk og skaldyr, hertil rodfrugter og friskhakkede krydderurter.
- JOMFRUHUMMERHALER** 120 KR.
Hvidløgsgratineret i egen sky og serveret med sprøde salater og grøntsager vendt med urter. Hertil aioli og hjemmebagt brød.
- PARISERBØF** 139 KR.
Serveres med hjemmesyltede rødbeder og pickles samt æggeblomme, kapers, løg og revet peberrod. Tilberedningstid ved normal travlhed ca. 20 min.
- TUNBØF** 149 KR.
Grillet bøf af tun serveret med fennikel på små salater, anrettet med brændt citron samt vincotto og hvidløgssmør.
- TAPASTALLERKEN** 125 KR.
Miniburger, Parmaskinke og pølse, røget laks, branade, tomatsalat med grillet skaldyr samt ost og oliven.
- MOULES FRITES** 110 KR.
Urte-hvidvinsdampede muslinger serveret med aioli og pommes frites.
- CHEDDARBURGER** 110 KR.
180 gram bøf af oksekød serveret i lun, hjemmebagt burgerbolle med cheddarost, hjemmelavet dressing, tomat, løg, bacon og cornichons. Hertil pommes frites.



Serveres indtil kl.17.30

DESSERTER

- DAGENS KAGE / TÆRTE** 40 KR.
Spørg venligst tjeneren.
- CUPCAKE** 25 KR.
- ISDESSERT** 45 KR.
2 kugler hjemmelavet is og sorbet med bær og frugt.



AFTENMENU – FORRETTER

Serveres fra kl.17.30



JOMFRUHUMMERHALER..... 120 KR.

Hvidløgsgratineret i egen sky og serveret med sprøde salater og grøntsager vendt med urter. Hertil aioli og hjemmebagt brød.
Fås også som hovedret, se næste side!

LAKS..... 85 KR.

Ferskrøget laks med pocheret æg, crudité og kapers samt små salater i hyldeblomstvinaiquette.

CARPACCIO 98 KR.

af oksemørbrad, serveret med friskhøvlet Granaost, oliven og olivenolie.

SKALDYRSBISQUE 110 KR.

Frisk fisk og jomfruhummerhaler serveret i skummende bisque med julienne af grønt.

HVIDLØGSBRØD..... 58 KR.

Med hvidløg, tomat, basilikum, mozzarella og persille.

GEDEOST 80 KR.

Gratineret gedeost på salater med kirsebærvinaigrette, rosmarin, hvidløg og sherrytomat.

SALATER



CAESAR SALAT..... 75 KR.

Friske salater vendt i dressing med parmesan og dijonsennep, serveret med grillet kylling, bacon, tomater, brødcroustons og løg.

TOMATSALAT 65 KR.

Tomater, mozzarellaost, løg og hvidløg anrettet med oliven, frisk basilikum og croustons.

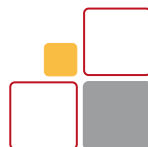
SALAT MED PARMASKINKE 69 KR.

serveret med tynde skiver af Parmaskinke, friskhøvlet Granaost, tomater og løg samt grillet artiskok, Nicoise oliven, croustons og vincotto.

REJESALAT..... 75 KR.

Håndpillede rejer fra Skagensbaserede Engelsviken serveret i mild hvidløgsdressing med urter, crudité og salat samt croustons, sherrytomater og nykogte katofler.

*Salaternes størrelse gør dem velegnede til at indgå i en 2- eller 3-retters menu.
En større salat fås naturligvis også, se venligst frokostkortet.*





Serveres fra kl.17.30

AFTENMENU – HOVEDRETTER



SMØRSTEGT RØDTUNGE..... 240 KR.

Serveret med små kartofler og smørsauce med citron samt hedens røde bær.

JOMFRUHUMMERHALER..... 240 KR.

Hvidløgsgratineret i egen sky og serveret med sprøde salater og grøntsager vendt med urter. Hertil aioli og hjemmebagt brød.

ANGUS OKSEFILET 265 KR.

Bøf af 250g Angus oksefilet serveret med flan, dagens kartoffel og grøntsager samt grillet hvidløg. Vælg mellem bearnaisesauce og hvidløgssmør.

KALVEFILET 230 KR.

200g bøf af dansk kalvefilet anrettet med dagens puré og kartoffel, hertil sprøde grøntsager og mild pebersauce.

SIMRERETTEN 190 KR.

Langtidsbraiseret kalvespidsbryst med peberrodscreme, små kartofler og smørblancheret grønt.

CONFITERET ANDELÅR 190 KR.

Serveret med sprødestegte kartofler og sauteret grønt samt balsamicocreme.

DAGENS VEGETARRET..... 180 KR.

Spørg venligst tjeneren.

3 RETTERS MENU

Se separat menu.

DESSERTER



OSTETALLERKEN..... 80 KR.

3 slags oste fra ind- og udland serveret med oliventapenade, ristet rugbrød og friskbagt brød.

CHOKOLADETALLERKEN..... 90 KR.

Mousse, is og kage baseret på Callebaut-chokolade.

MUNDGODT 40 KR.

4 stk. hjemmelavede petit fours.

ISDESSERT..... 75 KR.

Hjemmelavet is og sorbet med bær og frugt.

CREME BRULÉE 80 KR.

Serveret med hjemmelavet vanilleis og havtorn.

Billederne i menukortet afspejler vores madstil - ikke nødvendigvis aktuelle retter!

APERITIF

COSMOPOLITAN	75 KR.
GIN TONIC	70 KR.
Serveres med 4 cl. Gordons Gin.	
WHITE LADY	75 KR.
Gin, Cointreau, sour	
MANHATTAN	75 KR.
Bourbon, Angostura, Vermouth	
GLAS CAVA, BODEGAS NAVERAN	60 KR.
1/1 CAVA, BODEGAS NAVERAN	330 KR.
1/1 CAVA ROSES, BODEGAS NAVERAN	430 KR.
1/1 CHAMPAGNE, POL ROGER BRUT	700 KR.
1/1 CHAMPAGNE, MOËT & CHANDON	800 KR.
1/1 CHAMPAGNE, DOM PERIGNON	1700 KR.

½ FLASKER HVID/RØD

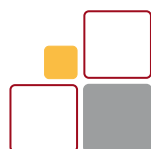
HVIDVIN RIESLING	150 KR.
F. E. Trimbach, Alsace.	
CHARDONNAY RESERVA	140 KR.
Casa Silva, Chile.	
RØDVIN CABERNET SAUVIGNON RESERVA	140 KR.
Casa Silva, Chile.	
CHIANTI CLASSICO	185 KR.
Tenuta di Nozzole.	
AMARONE CAPITEL DE ROARI	230 KR.
Luigi Righetti, Veneto.	

ROSÉVIN

MILL ROSÉ, PINOTAGE	50 KR.	250 KR.
Windmeul Kelder, Sydafrika		
Halvtør rosé med en snert af jordbær og kirsebær.		

DESSERT/PORTVIN

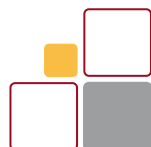
SEMILLION/GEWÜRZTRAMINER LATE HARVEST - ½ FL.	180 KR.
Casa Silva, Chile	
	GLAS 1/1 FL
FONSECA LBV PORT	50 KR. 420 KR.
FONSECA RUBY PORT	35 KR. 210 KR.
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	45 KR. 360 KR.
Luigi Righetti, Veneto, Italien.	
Vinen er mørk og koncentreret og med et strejf af lakrids og solbær, der leder tankerne i retning af ung vintage port.	
ASTI SPUMANTE DOLCE	40 KR. 325 KR.
Vallebelbo, Piemonte.	
Denne vin er let mousserende, har en behagelig sødme og let krydret duft af Moscato druen. Det er den perfekte ledsager til lette bær og frugtdesserter.	



HVIDVINE

	GLAS	1/1 FL.
 CHILE HUSETS HVIDVIN	50 KR.	250 KR.
Chardonnay. Casa Mayor, Chile. En flot hvidvin med let grønlig farve. Den har en typisk aroma med en snert af modne bananer og delikat vanille fra lagringen. Vinen har en exceptionel balance med god frugtrig fylde.		
 FRANKRIG RIESLING		260 KR.
F. E. Trimbach, Alsace. Fremragende Riesling med flot mineralisk, ren bouquet. Stor, aromatisk og kraftig fylde og excellent balance mellem naturlig streng tørhed og forfinet druesmag.		
SANCERRE		350 KR.
Sélection Première. Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire. Sauvignon-druen giver Sancerre en virkelig flot balance. Denne hvidvin har en fremragende, lidt røget næse og elegant Sauvignon aroma. En frugtagtig, frisk og flot smag er kendetegnende for denne berømte Loirevin.		
PINOT GRIS	85 KR.	340 KR.
Pinot Gris Réserve. F.E. Trimbach, Alsace. Vinen har en tæt frugt, berusende intensitet og er altid tør, hvilket er meget typisk for denne vin. Karakteren er ædel, frugtigheden delikat med en let røget smag, som gør vinen til en unik ledsager til bordets mange glæder.		
CHABLIS		450 KR.
Maison J. Faiveley, Nuits St. Georges. Elegant og velstruktureret Chablis med fin sart citrusnæse, et anstrøg af stregthed, der efterlader et umiskendeligt indtryk af typisk Chablis med både fylde og renhed i smagen.		
 ITALIEN PINOT GRIGIO		320 KR.
Tenute Novacuzzo, Colli Orientali del Friuli. Farven er lys med grønne reflekser. I duften spores tomatblade, anis, fersken og tropisk frugt.		
 AUSTRALIEN CHARDONNAY UNWOODED		250 KR.
Elderton, Barossa, Australien. Vinen er frisk og frugtmættet efter lagring på ståltanke. Det er en perfekt tørstslukker.		
 NEW ZEALAND SAUVIGNON BLANC THE VISTA	65 KR.	280 KR.
Kemblefield, New Zealand. Sauvignon Blanc druens karakteristiske frugt er flot komplimenteret af fadgæring og lagring. Indtrykkene spænder fra moden tropisk frugt og melon til stikkelsbær.		
 SPANIEN ALBARINO		300 KR.
Fefinanes Rias Baixas. Vinen har en god aromatisk intensitet. Smagen minder om modne æbler samt fersken. En frisk og afbalanceret vin.		
 TYSKLAND RIESLING MOSEL		290 KR.
Fritz Haag Brauneberger Denne vin er en intens frugtrig Moselvin. Vinen har en god balance mellem frugtsyren og restsødmnen fra Rieslingdruen. Den har en snert af citrus og eksotiske frugter i bouqueten. Vinen er en perfekt ledsager til lette fisk og skaldyrretter		

	GLAS	1/1 FL.
 <p>CHILE HUSETS RØDVIN.....</p> <p>Cabernet Sauvignon. Casa Mayor, Chile. En god fyldig vin med en intens farve og flot bouquet. Velegnet til kraftige og krydrede retter.</p>	50 KR.	250 KR.
 <p>SYDAFRIKA BRAMPTON SHIRAZ, RUSTENBERG</p> <p>Stellenbosch, Sydafrika Frisk og saftig "New World Shiraz-vin" produceret på det anerkendte Rustenberg.</p>		295 KR.
 <p>ARGENTINA MALBEC</p> <p>Alta Vista, Mendoza - Argentina. Vinen er intens lilla i glasset, og man fornemmer en snert af blåbær i næsen. En kraftig vin med god struktur og fylde.</p>		275 KR.
 <p>AUSTRALIEN SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON</p> <p>Elderton, Barossa, Australien. En flot og frugtrig rødvin. Smagen er mættet med kirsebær og vanille. Det er en kraftfuld og super koncentreret vin.</p>	65 KR.	280 KR.
 <p>NEW ZEALAND NELSON PINOT NOIR</p> <p>Tussock, New Zealand. Vinen har en rig karakter med nuancer af mørke blomster, kirsebær, lakrids og er rig, blød, med et elegant strejf af fadlagring på franske barriques. Den elegante frugt er fornemt balanceret af en fænomenal velstruktureret længde.</p>		390 KR.
 <p>FRANKRIG BEAUJOLAIS VILLAGES</p> <p>Maison J. Faiveley, Domaine du Passetemps. En frisk og venlig frugt med kompleks fylde og lækker Gamay eftersmag gør denne dejlige Beaujolais til en værdig ledsager til alle lette retter.</p>		240 KR.
<p>BOURGOGNE 1. CRU.....</p> <p>Pernand-Vergelesse, Domain Maratray-Dubreuil. Fin næse af hindbær og ribs. Rig, elegant, velafbalanceret vin med meget fine tanniner.</p>		395 KR.
<p>GEVREY CHAMBERTIN</p> <p>Domaine Dupont Tisserandot, Bourgogne. Fløjlsblød, opulent Pinot Noir med et chamerende strejf af træ. Gevrey Chambertin Vieilles Vignes lagres 14-16 måneder på nyere Bourgogne fade. Resultatet er en generøs, frugtig, krydret vin med flot længde og kompleksitet.</p>		500 KR.
<p>ST. EMILION</p> <p>Chateau Barrail du Blanc Grand Cru. En fyldig og velstruktureret vin, hvor man finder al den afrundethed og elegance, som har gjort vinene fra St. Emilion berømte.</p>		395 KR.
<p>BORDEAUX SUPÉRIEUR.....</p> <p>Ch. Petrus Gaia N0 2. En vin med god fyldig struktur, der er god balance mellem tørstof og sødme. Bouquet'en er rig på modne bær. Eftersmagen er lang og blød med en snert af lakrids og vanille.</p>		350 KR.
<p>CÔTES DU RHÔNE.....</p> <p>Domaine Perrin. Denne vin har de klassiske smagsnuancer, som man forbinder med Côte du Rhône. Vinen er let krydret og frugtrig med undertoner af peber og friske bær.</p>		270 KR.
<p>CHATEAUNEUF-DU-PAPE</p> <p>Domaine Font de Michelle, Rhône. Denne vin har en dybrød farve med megen krop. En dejlig og kraftig vin, der samtidig er blød og rund i smagen.</p>		590 KR.



RØDVINE



SPANIEN

CRIANZA, RIOJA.....

Sierra Cantabria.

Farven er granatrød med orange toner. Duften har bemærkelsesværdige vaniljetoner, men dens bouquet er generelt meget frugtagtig. Vinen er velafbalanceret, let og særdeles velsmagende. Åben, sødlig frugt og kraftig smag med tydeligt præg af lang lagring på nye fade.

COSECHA, RIBERA DEL DUERO.....

Bodegas y Viñedos Alion fra den berømte Vega Secilia-familie.

Fantastisk smag og fylde. En fuldendt balance mellem frugt og fad - silkeblød og utrolig lækker.

CRIANZA, RIBERA DEL DUERO.....

Bodegas Valduero.

Dyb rød, krydret og dog fløjlsblød Tempranillo.

Velstruktureret og med lang eftersmag.

ARBUCALA ESENCIA, TORO,.....

Bodegas Valduero.

Intens smag af røde bær og lakrids. Frugtig, frisk og smagfuld.

Fin balance mellem frugt og syre.



ITALIEN

BRUNELLO DI MONTALCINO.....

Tenute Silvio Nardi.

Montalcino, Toscana, Italien.

Bouquet'en er rig med et diskret strejf af træ, hvilket fremhæver frugten. Vinen egner sig til alle store begivenheder, og passer godt til alle former for udsøgte retter.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA.....

Azienda Agricola "Scricani", Veneto.

Vinen er super intens og kraftig med nuancer af kirsebærlikør, blomme og vanille samt et spændende trækrydderi. Smagen er et festfyrværkeri af spændende toner af ovennævnte kirsebærlikør, blomme, vanille samt lakrids og et fint strejf af mandel.

BAROLO.....

Barolo.

Paolo Scavino, Barolo, Piemonte.

Vinen er intens, elegant og fortryllende.

Kirsebær og vanille er de dominerende indtryk.

CHIANTI CLASSICO.....

Tenuta Di Nozzole.

Vinen har en dyb rubinrød farve og en duft af viol.

En blød, tør og harmonisk smag med masser af frugtnuancer.

CAMPOLIETI VALPOLICELLA RIPASSO.....

Luigi Righetti.

Flot dybrød vin med indtagende, sødmefyldt næse af

ristede mandler og rosiner. Masser af kraft og fylde og fint afstemt tørhed i den bløde og saftige eftersmag.

BARBERA D'ALBA.....

Giacosa Fratelli Piemonte.

Vinen har en klar rubinrød farve med en harmonisk smag af lakrids og kirsebær. Fremstår som en blød og stilren vin.



USA

ZINFANDEL.....

Sebastiani, Sonoma Valley Californien.

Duften af modne blomster og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag og godt indpakket af milde og harmoniske tanniner.

HEDGES CMS.....

Hedges Cellars, Washington State.

En vin med aromaer af mint, solbær og lakrids.

Eftersmagten er lang og frugtrig med en snert af sødme.

BOOM BOOM SYRAH.....

K. Vintners, Walla Walla Valley, Wahington State.

Alt, hvad man kan ønske fra en Syrah: Blød, fast, frisk og mørk.

Meget intens med kødfuld mørk frugt samt noter af sød tobak.



1/1 FL.
290 KR.

690 KR.

395 KR.

280 KR.

590 KR.

590 KR.

650 KR.

350 KR.

290 KR.

275 KR.

260 KR.

370 KR.

350 KR.

ØL

FADØL	LILLE	ALM.	STOR
CARLSBERG	30 KR.	50 KR.	90 KR.
CARLS SPECIAL	30 KR.	50 KR.	90 KR.
SÆSONENS ØL FRA TUBORG.....	31 KR.	52 KR.	93 KR.
SÆSONENS ØL FRA JACOBSEN.....	33 KR.	55 KR.	98 KR.
JACOBSEN BROWN ALE.....	33 KR.	55 KR.	98 KR.
GUINNESS.....	33 KR.	55 KR.	98 KR.

FADØL FRA SKAGEN BRYGHUS 44 KR. 62 KR.

Fås i to varianter, som skifter i løbet af sæsonen.

Spørg venligst tjeneren!

IMPORTØL PÅ FLASKE 42 KR.

(Se udvalget i baren eller spørg tjeneren)

SODAVAND

**COCA COLA, COKE ZERO, FANTA,
SPRITE ZERO, LEMON, TONIC, DANSK VAND.....** LILLE 33 KR. ALM. 40 KR.



SAFT

SØBOGÅRD ØKOLOGISK (FLASKE) 33 KR.

Hydeblomst, tranebær, solbær, jordbær, æble/solbær, appelsin, æblemost, appelsin/mango, blåbær

VAND

RAMLÖSA CITRUS 33 CL. 33 KR.

PERRIER M/U CITRUS 33 CL..... 38 KR.

VITTEL 50 CL. 38 KR.

ISVAND..... 15 KR.

READY TO DRINK

SOMERSBY CIDER 55 KR.

Brombær

SMIRNOFF ICE, MOKAI 55 KR.

ENERGIDRIK



RED BULL 38 KR.



FRISKBRYGGET KAFFE	20 KR.
THE FRA A.C. PERCH'S THEHANDEL	20 KR.
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	32 KR.
DB. CAFÉ LATTE ELLER CAPPUCCINO	40 KR.
ESPRESSO / DB. ESPRESSO	20 KR./28 KR.
IRISH COFFEE / DB. IRISH COFFEE.....	45 KR./65 KR.
FRENCH COFFEE MED COINTREAU.....	50 KR.
ITALIENSK KAFFE MED GALLIANO	50 KR.
MEXICAN COFFEE MED TEQUILA OG KAHLUA.....	75 KR.
LUMUMBA	70 KR.
HJEMMELAVET CHOKOLADE	30 KR.

WHISKY 2CL.

OBAN, TALISKER, DALWHINNIE, BOWMORE, GLENMORANGIE, GLENKINCHIE, LAGAVULLIN, CRAGGANMORE, JACK DANIELS, J & B.....	45 KR.
---	--------

COGNAC, BRANDY/CALVADOS 2CL.

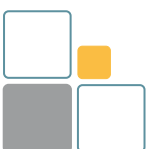
REMY MARTIN VSOP.....	45 KR.
COEUR DE COGNAC	60 KR.
REMY MARTIN XO.....	75 KR.
RENAULT CARTE NOIRE	45 KR.
VECCHIA ROMAGNA	40 KR.
CALVADOS, CHÂTEAU DU BREUIL	75 KR.

LIKØR 2CL.

DRAMBUIE, STREGA, KAHLUA, BÉNEDICTINE, LIKØR 43, XANTÉ, PERNOD, BAILEYS IRISH CREAM, COINTREAU, SAMBUCA	30 KR.
GALLIANO HOT SHOT	40 KR.

SHOTS 2CL.

GAMMEL DANSK, JÄGERMEISTER, DR. NIELSEN, FERNET BRANCA - MENTA, SAMBUCA, ARNBITTER, HOT'N SWEET - SORT, FISHERMANS FRIEND, TEQUILA, 1 ENKELT, DIV. SNAPS	30 KR.
---	--------





MUSIKKALENDER 2012

Maj

11-12..... Strike 4
 17-19..... Tennessee Plates
 25-26..... Feed the Cat

Juni

1-2..... Tennessee Plates
 8-9..... Treo
 15-16..... Strike 4
 22-23..... Funkarella
 28..... John Olsen Band
 29-30..... Late Night Visit

Juli

3..... Late Night Visit
 4..... Die Herren
 5..... kl 15:00 Late Night Visit
 5-6-7..... Tennessee Plates
 (Skagen Festival)
 8..... Late Night Visit
 10..... Late Night Visit
 11-12..... Treo
 13-14..... Feed The Cat
 17-21..... The Late Show
 24-28..... Tennessee Plates

August

2-3-4..... John Olsen Band
 10-11..... TBA!
 17-18..... Tennessee Plates
 24-25..... Feed The Cat
 31..... Tennessee Plates

September

1..... Tennessee Plates
 7-8..... Treo

Musikken starter ca. kl. 22.30.

Musikstilen på Jakobs Café er pop/rock kopimusik, og alle numre er kendte og indbyder til fest og dans. I pauserne spiller vores DJ festlig musik og musikvideo.



Jakobs Café & Bar
 tlf. 98 44 16 90
 www.jakobs.dk
 sund@jakobscafe.dk