

MAD & DRINKS

VELKOMMEN TIL JAKOBS CAFÉ & BAR

Vi sætter stor pris på dit besøg,

hvad enten det er for at nyde vores mad, drikke kaffe, cocktails og fadøl eller for at høre live musik!

Vores overordnede mål

er at sikre, at du som gæst er glad og tilfreds. Vi serverer cafémad tilberedt af faglærte kokke og elever. Med få undtagelser er alting lavet fra bunden, og vi forsøger altid at finde de bedste råvarer – både lokalt, i resten af Danmark og ude i Verden.

Jakobs Café er helt sin egen:

Vi er ikke en del af en kæde, og konceptet er vores helt eget. Caféen er ejet af Jakob Sund, som bor i Skagen og driver caféen til dagligt. Med undtagelse af en periode på 5 uger ifm. ombygning i 2015 har Jakobs Café været åben hver eneste dag siden 11. juni 1999.

Vi sætter en stor ære i at være en aktiv del af bymidten og forsøger altid at skabe liv i huset på Havnevej 4 – hele året rundt!



Endnu en gang velkommen!
M.v.h. Jakob Sund



HISTORIEN

1999:

Jakobs Café & Bar slog dørene op til Skagens nye spise- og mødested d. 11. juni. Tankerne omkring konceptet handlede især om at lave et spisested, hvor der ikke nødvendigvis var stor fokus på fiskeretter, hvilket allerede fandtes mange andre steder i byen. Jakobs Café skulle være anderledes og henvende sig til et bredt publikum.

Live musik var aldrig en del af planen fra starten, men det viste sig efter nogle forsøg med mindre bands at være vejen frem for at udnytte barens kapacitet i de sene timer. Med årene udviklede musikkalenderen sig til at indeholde op mod 60 arrangementer årligt.

De mange arrangementer skabte et stigende behov for mere plads...

2015:

For første gang i mere end 15 år lukkede Jakobs Café. Det skete for at kunne lægge den eksisterende café sammen med et nyt lokale, som naboen havde brugt til lager i mange år. Pladsen skulle bruges til at udvide baren og skabe betydeligt mere danseplads. Ombygningen varede 5 uger og betød også et farvel til den oprindelige stil - alt inventar blev skiftet ud med nyt.

Musikkalenderen blev udvidet til 70 arrangementer, herunder intimkoncerter med bl.a. Søs Fenger, Anne Linnet, Rugsted & Kreutzfeldt og Peter Viskinde - noget som blev muliggjort af det nye lokale med bedre plads.

BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 12.30

Morgenmad	69
Scrambled eggs, frisk frugt, 2 slags ost og marmelade samt friskbagt brød	
Brunchtallerken	125
Scrambled eggs med bacon og brunchpølse fra Slagter Munch, spegepølse, hønsesalat, 2 slags ost og marmelade, skyr med hjemmelavet müsli, æble / ingefærshot, croissant og morgenkage samt frisk frugt og friskbagt brød	
Lille croissant, 2 stk.	30
Med marmelade	



Kaffe / the 25
Cafe latte 38
Cappuccino..... 38

Friskpresset appelsinjuice..... 38

Se mere på side 14!



SMØRREBRØD

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Vi anbefaler:

1 stykke: Til den lille sult.

2 stykker: Til den større sult.

Gammeldags modnede sild	85
Velsmagende sildefileter med curry / æblesalat, kapers og løg serveret på rugbrød smurt med fedt	
Æg og rejer	85
Økologiske æg og håndpillede rejer serveret med rogn, mayonnaise, hjertesalat og karse på rugbrød	
Laks	85
Koldrøget laks med rygeostcreme, hjertesalat, karse og lakserogn serveret på rugbrød	
Toast Skagen	120
Hjemmerørt rejesalat serveret med dild og citron på grillet ciabattabrød	
Roastbeef af kalveculotte	85
Serveres med Carl Johan-mayonnaise, agurkerelish, peberrod og ristede løg på rugbrød	
Smørrebrød med hønsesalat	85
Hjemmelavet "farmor-hønsesalat" serveret med curry, blegselleri, hjertesalat, bacon og karse på rugbrød	

SNAPS

- Aalborg Taffel
 - Aalborg Dild
 - Aalborg Export
 - Aalborg Grill
 - Aalborg Jubilæum
 - Brøndums
- Aalborg Porse
 - Linie Akvavit
 - O.P. Anderson
 - D Aurum Guld
 - D Argentum Dild
- pr. 2 cl. 30



JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Jakobs Fiskesuppe 125

Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66.
Serveres med skaldyr, grøntsager og friske urter

Jakobs Gourmet Hotdog 59

2 stk. 110

Krydret chilipølse fra Slagter Munch serveret i brioche-brød. Serveres med agurkerelish, Carl Johan mayonnaise og sprøde løg

Jakobs Cheddarburger 125

Grillet, hakket bøf af krogmodnet oksekød gratineret med cheddarost serveret i brioche-bolle med bacon og chilimayonnaise. Hertil tomat, marinerede rødløg og agurkesalat samt rustikke pommes frites og mayonnaise

Fru Winkelmann burger 159

Bøf af 200g krogmodnet oksekød serveret i brioche-bolle med spejlæg, sprød Serranoskinke, Carl Johan-dressing, ristede løg, økologisk GouDan ost samt tomat og salat. Hertil rustikke pommes frites og mayonnaise

Jakobs Pariserbøf 145

Bøf af 300g krogmodnet oksekød stegt på franskbrød og anrettet med revet peberrod, kapers, pickles, rødbeder, løg og æggeblomme

Tilberedningstid min. 20 minutter!

SOCIAL DINING

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Snack-tallerken: Sammensæt din egen!

Vælg mellem disse hjemmelavede lækkerier:

28 pr. stk.:

- Mini hotdog
- Tagliata af stegt kalveculotte med chimichurri
- Grillet rosmarinbrød med olivenolie
- Oliven og saltede mandler
- Brandade af torsk fra kutter S66

35 pr. stk.:

- Kyllingspyd med citron og oregano
- Rejer i hjemmerørt mayonnaise
- Serranoskinke med rugbrødschips
- Gambas rejer stegt i hvidløssmør



SALAT

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Caesar salat 120

Grillet kyllingebryst serveret på hjertesalat med sprød Serranoskinke, hjemmelavede croutons og parmesandressing med soltørrede tomater. Serveres med hjemmebagt brød og smør

Chevre Chaud Salat 125

Gratineret gedeost med salat og vinaigrette med valnødder. Serveres med hjemmebagt brød og smør

VEGETAR

Kan bestilles hele dagen

Tomattærte 110

Tomater serveret på butterdejsbund med artiskokker, pinjekerner, pesto, salat og oliven

TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Mandelhorn med crue de cacao 48

Dagens kage / tærte - spørg venligst tjeneren! 45

Dagens trifli - spørg venligst tjeneren! 75

Serveret med årstidens bær, hjemmelavet kagecreme og makroner

Jakobs Sundae 85

Lavet med Kastbergs vanilleis og serveret med årstidens bær og coulis, flødeskum og nøddekrokant

BØRNEMENU

Serveres ikke for voksne

Fiskepinde 70

Hjemmelavet af hvid rundfisk. Serveres med pommes frites, remoulade og citron

Børneburger med oksekød 75

Med tomat, agurk og pommes frites

Toast 70

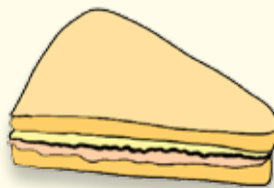
Med skinke og mild ost

2 stk. mini hotdogs 75

Med ketchup og ristede løg

2 kugler is 48

Hertil frisk frugt og karamelsauce



OBS!

Hvis du finder en prisfejl i vores menukort, hvor prisen ikke stemmer overens med prisen på din regning (og forskellen ikke er til din fordel), giver Jakobs Café en gratis frokost for to personer inkl. drikkevarer!

FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17.30

Jakobs Fiskesuppe90

Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66.
Serveres med skaldyr, grøntsager og friske urter

Serranoskinke110

Tynde skiver af Batallé Reserva Serranoskinke fra den ungarske Duroc-race, tørret i 18-24 måneder i Sierra Nevada. Serveres med Carl Johan mayonnaise, oliven, parmesan, hjemmebagt brød og olivenolie

Jomfruummerhaler125

Jomfruummerhaler gratineret med hvidløg og krydderurter serveret på rygende varm stegepande! Hertil friskbagt brød

Snack-tallerken: S sammensæt din egen!

Vælg mellem disse hjemmelavede lækkerier:

28 pr. stk.:

- Oliven og saltede mandler
- Brandade af torsk fra kutter S66
- Grillet rosmarinbrød med olivenolie
- Tagliata af stegt kalveculotte med chimichurri

35 pr. stk.:

- Serranoskinke med rugbrødschips
- Gambas rejer stegt i hvidløgsmør
- Kyllingespyd med citron og oregano
- Rejer i dildcreme

SOCIAL DINING MENU

Kan bestilles fra kl. 17.30

Det er uhøjtideligt, hyggeligt og moderne at dele maden rundt om bordet. Menuen er tilpasset i mængder, der svarer til at spise en 3-retters menu, og retterne serveres på bordet over 3 omgange.

Vores socialfood skal bestilles til minimum 2 personer, og det er ikke muligt at ændre på indholdet af menuen. Ved større selskaber vil vi af praktiske årsager opfordre til, at gæster som spiser socialfood sætter sig nogenlunde samlet ved bordet.

Første servering:

- Grillet brød med olivenolie
- Oliven og saltede mandler
- Batallé Reserva Serranoskinke, modnet 18-24 måneder i Sierra Nevada
- Brandade af torsk fra kutter S66
- Hvidløgsgratinerede gambas rejer
- 2 slags tapenade: tomat og oliven

Anden servering:

- Spyd med oksemørbrad fra Omaha, Nebraska, serveret med dip
- Kyllingespyd med citron og oregano
- Barbequemarinerede spoleben
- Patatas Bravas med aioli
- Grøn salat med crudité og vinaigrette

Tredje servering:

- Lille creme brulée
- Trifli af årstidens bær og frugter
- Citrontærte med brændt marengs

Pr. person 375



HOVEDRETTER

Kan bestilles fra kl. 17.30

Dagens friske fisk255

Som regel rundfisk, f.eks. torsk eller lyssej, fanget af vores egen fisker Lars Lundholm, kutter S66. Fiskene leveres direkte fra kutteren til Jakobs Café. Serveres med dagens tilbehør baseret på sæsonens råvarer.

Spørg venligst tjeneren!



Den korteste vej fra hav til bord: Fiskene fra S66 fanges tidligt om morgenen i Skagerak og serveres samme aften på Jakobs Café. Mere frisk fås det ikke!

Poussin245

Marineret i rosmarin, timian, hvidløg og olivenolie. Serveres med salat af hjertesalat med parmesandressing og soltørrede tomater, hjemmelavede croutoner, kogte kartofler og skilt sauce

Ribeye 350g295

Af australsk oksekød. Serveres med kryddersmør og salat samt pommes frites

Rødtunge på crouton295

Serveret på frikassé af muslinger, rejer, agurk og dild. Hertil kogte kartofler

Amerikansk oksemørbrad310

Supermør boeuf af 200g velhængt, amerikansk oksemørbrad. Serveres med rustikke pommes frites, sæsonens grønt og hjemmelavet sauce bearnaise

Serveres også med 300g kød +95

*Denne ret er efterhånden blevet vores signaturret. Kødet, som kommer fra majsfodret **Angus- eller Herefordkvæg** fra Omaha i Nebraska, er utrolig mørt, smagfuldt og saftigt.*

OM VORES KØD

Vi griller vores kødretter medium, medmindre andet opgives ved bestilling. Kødet får lov til at hvile et antal minutter inden servering. På denne måde sikres bedst mulig saft og mørhed, og derfor fremstår kødet lunt, men ikke varmt.



DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17.30

3 Unika Oste90

Høgelundgaard: Fra det Sønderjyske Høgelund Mejeri.
Blåskimmel med frugtsødme og sprøde krystaller

Krondild: Fra Trolldhede Mejeri. En hvidskimmelost med de modne frø
fra dildskærmen. En ostefortolkning af dild!

Havgus: Fra Tistrup mejeri. Nordens parmesan med knasende
proteinkrystaller og en fast struktur

Citrontærte90

Serveret med brændt marengs og sorbet af hindbær fra Kastbergs

Creme brulée85

Med citrongræs. Serveres med sorbet fra Kastbergs

Jakobs Sundae85

Serveret med Kastbergs vanilleis, årstidens bær og coulis, flødeskum
og mandelkrokant



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe	25
Espresso	22
Db. Espresso	30
Cappuccino	38
Cafe latte	38
Db. Cafe latte / Cappuccino	43

Kaffe med spiritus:

Irsk kaffe	45
Db. Irsk kaffe	70
Fransk kaffe med Cointreau	60
Italiensk kaffe med Galliano	60
Mexicansk kaffe med Kahlua og Tequila	75
Galliano Hot Shot	40



BEFORE DINNER

Cosmopolitan 75
2 cl. vodka, 2 cl. Cointreau, tranebærsaft og lime

Margarita 90
4 cl. tequila, 2 cl. Cointreau og lime juice

Jakobs Gin Tonic 90
Serveres med 4 cl. Hendricks Gin,
San Pellegrino tonic og agurk



Aperol Spritz 99
Aperol, Prosecco, is og appelsin



CAVA

1/1 Cava, Bodegas Naveran 375

1/1 Cava, Carrasviñas Brut 425

1/1 Prosecco, Bianca Vigna 375

CHAMPAGNE

André Clouet 595

Pol Roger Brut 645

Moët & Chandon Imperial 675

Moët & Chandon Nectar 710

Moët & Chandon Nectar Rosé 780

Moët & Chandon Ice 765

Dom Pérignon 1595

Bollinger La Grande Année 1120

Bollinger Rosé 720

Bollinger Special Cuvée 675

Så længe lager haves!

MAGNUM CHAMPAGNE

Magnum Bollinger La Grande Année 2700

Magnum Dom Pérignon 3605

Magnum Moët & Chandon Imperial 1430

Magnum Moët & Chandon Ice 1540

Magnum Moët & Chandon Nectar 1510

Magnum Pol Roger 1315

Dobbelt Magnum Pol Roger 2215

Magnum Bollinger Rosé 1740

Så længe lager haves!

RØDVINE



FRANKRIG

Côtes du Rhône 310

Domaine Perrin.

Vinen er let krydret og frugtrig med undertoner af peber og friske bær

Chateauneuf-du-Pape 590

Domaine Font de Michelle, Rhône.

Denne vin har en dybrød farve med megen krop

Fleurie 295

Château de Fleurie, Maison Jean Loron.

En elegant, saftig Beaujolais med fine noter à la rosenblade, modne kirsebær og solbær. Vores letteste rødvin – kan serveres afkølet!

St. Emilion 420

Chateau Barrail du Blanc Grand Cru.

En fyldig og velstruktureret vin, hvor man finder både afrundethed og elegance

Bourgogne Santenay Vieilles Vignes..... 395

Vincent Girardin.

Velafbalanceret vin med masser af smag og frugtsødme

Bordeaux 495

Larose de Gruaud (2. vinen til Chateau Gruaud Larose).

Frugtige nuancer af brombær og solbær med et lille strejf af trøffel og muld



ITALIEN

Brunello di Montalcino 520

Tenute Silvio Nardi. Montalcino, Toscana.

Bouquet'en er rig med et diskret strejf af træ, hvilket fremhæver frugten

Amarone della Valpolicella 590

Tedeschi.

Smagen er rig og fyldig med masser af moden, intens frugt

Amarone Monte Olmi della Valpolicella 995

Tedeschi.

Smagen er ekstremt rig og intens. En eksplosion af frugt, og eftersmagen varer over et minut. En fantastisk Amarone-oplevelse

Barolo 590

Paolo Scavino, Barolo, Piemonte.

Vinen er intens, elegant og fortryllende

Chianti Classico 365

Tenuta Di Nozzole.

En blød, tør og harmonisk smag med masser af frugtnuancer

Campolietti Valpolicella Ripasso 375

Luigi Righetti.

Masser af kraft og fylde og fint afstemt tørhed i den bløde og saftige eftersmag

Concra Primitivo 450

Terre di Sava, Apulien.

Kraftig, intens vin med masser af mørke bær, krydderier og en sødmefuld, let bitter Amerone-agtig eftersmag

Rosso Toscana IGT 375

Villa Antinori.

Koncentreret, smidig og fløjlsagtig smag

Barbera d'Alba 430

Pio Cesare.

Koncentreret, frugtdrevet vin med fornem syre, som giver god balance og harmoni



HVIDVINE



SYDAFRIKA

Chardonnay 270

Windmeul Kelder, Costal Region.

Sprød vin med en god fylde og noter af eksotisk frugt og citrus

Chenin Blanc 310

Secateurs, Badenhorst.

Intens, aromatisk klassiker fra Sydafrika. Netop denne drue

er det perfekte match til eksempelvis retter med røgede ingredienser



ITALIEN

Pinot Grigio 355

La Tunella, Colli Orientali del Friuli.

En frisk, fyldig vin med moderat frugtsyre og masser af karakter

Chardonnay 350

Tormaresca, Castel del Monte Puglia.

Aromaer af tropiske frugter kombineret med en dejlig friskhed og mineralitet



FRANKRIG

Riesling 330

F. E. Trimbach, Alsace.

Fremragende Riesling med flot mineralsk, ren bouquet

Sancerre 410

Sélection Première.

Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire. Sauvignon-druen giver Sancerre

en virkelig flot balance

Pinot Gris Réserve 370

F.E. Trimbach, Alsace.

Vinen har en tæt frugt, berusende intensitet og er altid tør,

hvilket er meget typisk for denne vin

Pinot Gris Réserve Personelle Grand Cru 495

F.E. Trimbach, Alsace.

Karakteren er ædel og frugtigheden delikat med en let røget smag

Chablis 520

Pascal Bouchard, Bourgogne.

Elegant og velstruktureret Chablis med fin, sart citrusnæse



NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc 360

Astrolabe, Marlborough, New Zealand.

Sauvignon Blanc-druens karakteristiske frugt er flot

komplimenteret af fadgæring og lagring



AUSTRALIEN

Chardonnay 420

Elderton Eden Valley.

Eden Valley Chardonnay er cremet og rund, men samtidig rank og frisk med en

stålsat og flintet undertone tilført fine eksotiske toner af melon og fersken



TYSKLAND

Riesling trocken 350

Fritz Haag.

Tør Riesling med masser af frugtsmag fra den berømte

Moselproducent Fritz Haag

Steinberger Riesling 320

Kloster Eberbach.

Denne halvsøde hvidvin rummer såvel fedme og koncentration som elegance



SPANIEN

Albariño Serra Da Estrela 350

Rias Baixas.

Frisk, aromatisk, ren frugt med noter af friske abrikoser, citrus

og friske mineraler

Verdejo 380

Carrasviñas barrique. Félix Lorenzo Cachazo, Rueda.

Fint fadpræg med noter af vanille, hvide blomster og tørret frugt



USA

Chardonnay 425

Sebastiani Vineyards, Sonoma, Californien.

Cremet tekstur og fylde med eksotiske duftaromaer. Lagret 12 mdr. på træfade

RØDVINE



USA

Zinfandel 270

Diamond Lake.

Delikat og sødmefuld allround-vin, som matcher de fleste kødretter på dette menukort

Zinfandel 335

Sebastiani, Sonoma Valley Californien.

Delikat, sødmefuld smag godt indpakket i milde og harmoniske tanniner

Pinot Noir 390

Butterfield Station.

En saftig Pinot Noir med behagelig, blid frugtsyre og runde tanniner



ARGENTINA

Malbec 310

Alta Vista, Mendoza - Argentina.

Vinen er intens lilla i glasset, og man fornemmer en snert af blåbær i næsen



CHILE

Carmenere Reserva 295

Casa Silva, Colchagua Valley.

Varm og krydret vin som på alle måder indfanger alt det gode fra det Chilenske vinland. God ledsager til vores kødretter



SYDAFRIKA

Pinotage 325

Dornier, Stellenbosch.

Pinotage pakket perfekt ind i smagen fra lagringen på egetræ.

Toner af peber, tobak og mørk chokolade

Cabernet Sauvignon 395

John X. Merriman, Rustenberg.

Elegante og smagfulde oplevelser af solbær, kurant og blomster dominerer det meget komplekse indtryk af denne vin



AUSTRALIEN

Shiraz/Cabernet Sauvignon 310

Elderton, Barossa, Australien.

En flot og frugtrig rødvin. Smagen er mættet med kirsebær og vanille



NEW ZEALAND

Pinot Noir 390

Astrolabe, Marlborough, New Zealand.

Rig, blød karakter med et elegant strejf af fadlagring på franske barriques



SPANIEN

Crianza, Rioja 335

Sierra Cantabria.

Vinen er velafbalanceret, let og særdeles velsmagende.

Åben, sødlig frugt og kraftig smag

Crianza, Ribera del Duero 420

Bodegas Valduero.

Dyb rød, krydret og dog fløjlsblød Tempranillo.

Velstruktureret og med lang eftersmag

Alion, Ribera del Duero 690

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

Fantastisk smag og fylde. En fuldendt balance mellem frugt og fad

Flor de Pingus, Ribera del Duero 1495

Dominio Pingus.

Flor er ikke en 2. vin i traditionel forstand. Det er en vin fremstillet

efter næsten samme principper som Pingus, men i lidt større skala

Laurel - Priorat 550

Clos i Terrasses.

Vinen er lagret på Clos Erasmus-fade og har en flot, mørkerød farve og en kraftig

smag med en snert af sødlig frugt samt en velafbalanceret eftersmag

Rioja Reserva 495

Club Lealtanza.

Vinen har en intens og dyb, rød farve som efterfølges af en særdeles elegant og

kraftig næse med mørk frugt, chokolade og diskrete aromaer fra de franske fade

GLAS HVIDVIN

Chardonnay 58
Windmeul Kelder, Costal Region

Riesling 75
F. E. Trimbach, Alsace

Sauvignon Blanc 80
Astrolabe, Marlborough, New Zealand

1/2 FLASKE HVIDVIN

Chablis 260
Pascal Bouchard

Pouilly Fumé 230
Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire

GLAS RØDVIN

Zinfandel 58
Diamond Lake, USA

Crianza Rioja 80
Sierra Cantabria

Campolietti Valpolicella Ripasso 79
Luigi Righetti, Italien

1/2 FLASKE RØDVIN

Shiraz/Cabernet Sauvignon 165
Elderton, Barossa, Australien

Merlot 195
La Tunella, Colli Orientali del Friuli, Italien

ROSÉVIN

	Glas	Flaske
Mill Rosé Pinotage, Windmeul Kelder, Sydafrika	58	270
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig	80	375
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig, Magnum		675

PORT- & DESSERTVIN

Portvin	Glas	Flaske
Fonseca LBV Port		420
Fonseca Ruby Port	35	210
Taylor's 10 års Tawny Port	50	490

Dessertvin	Flaske
Recioto della Valpolicella	290
Asti Spumante dolce	275
Semillion / gewürztraminer late harvest, halv flaske	180



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe	25
Espresso	22
Db. Espresso	30
Cappuccino	38
Cafe latte	38
Db. Cafe latte / Cappuccino	43

Kaffe med spiritus:

Irsk kaffe	45
Db. Irsk kaffe	70
Fransk kaffe med Cointreau	60
Italiensk kaffe med Galliano	60
Mexicansk kaffe med Kahlua og Tequila	75
Galliano Hot Shot	40

The / chokolade:

The fra A.C. Perchs	25
Hjemmelavet chokolade	38
Lumumba	78

FADØL

Fadøl	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg	30	50	90
Carlsberg 1883			
Tuborg Guld			
Jakobs Gylden Rav			
Jakobs Mørk Rav	33	55	98
Guinness			
Grimbergen Double			
Jacobsen Brown Ale			
Bryggerens Hane - spørg venligst tjeneren!	35	59	105

Flaskeøl:

Se udvalget af danske og importerede øl i baren!

SODAVAND / SAFT / VAND

Sodavand:	Lille	Alm.
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite Zero		
Schweppes Lemon		
Danskvand	36	44

Saft fra Søbogaard, flaske 38

Æblemost, appelsin/mango, blåbær, hyldeblomst, tranebær, solbær, jordbær, æble/solbær, rabarber, hindbær

Luscombe økologisk sodavand (uden alkohol) 45

Hot ginger beer

Vand

Ramlösa med og uden brus, 80cl.	45
Vittel kildevand	45
Isvand	15

Energidrik

Red Bull	45
----------------	----

JAKOBS BED & BREAKFAST

7 lækre hotelværelser udlejes på weekend- og ugebasis.

Værelserne er dobbeltværelser beliggende lige overfor Jakobs Café ovenpå Skagen Apothek og over Ishjørnet. Udlejning er inkl. sengetøj, håndklæder, gratis parkering og wifi samt morgenmad eller lunch på Jakobs Café. Alle værelser har eget bad / toilet.

1 stor ferielejlighed udlejes på ugebasis.

I vores hyggelige lejlighed er der plads til 6 voksne og 2 børn. Udsigten fra Apothekets øverste etage er helt unik! Her er et fuldt udstyret køkken og 8 spisepladser. Der er adgang til fælles tagterrace. Gratis wifi og parkering er altid med i prisen.

Booking og forespørgsler:

Skriv til os på sleep@jakobscafe.dk
For flere billeder og info: se jakobs.dk



LIVE MUSIK

MAJ/JUNI 2018

5
MAJ

ATTENTION PLEASE

10-11
MAJ

TENNESSEE PLATES

12
MAJ

DEEJAY KOB

25
MAJ

BÅNDSALAT

26
MAJ

DEEJAY KOB

1-2
JUNI

TENNESSEE PLATES

BÅNDSALAT

8
JUNI

JAKOBS 90'S PARTY

9
JUNI

STAYING ALIVE

ATTENTION PLEASE

15-16
JUNI

TURN BACK

22-23
JUNI

29-30
JUNI

