

BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 13.00

- Morgenmad**75
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.**35
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: Som en almindelig frokost.

- Gammeldags modnede sild**.....85
Velsmagende sildefileter med karry / 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 med mayonnaise 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 karry, blegselleri, hjertesalat, bacon og karse på rugbrød



JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Jakobs Fiskesuppe 130

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

Jakobs Gourmet Hotdog 65

2 stk. 120

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

Jakobs Cheddarburger 129

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 ketchup

Fru Winkelmann burger 159

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

Jakobs Pariserbøf 149

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

Tilberedningstid min. 20 minutter!

Crocque Monsieur 115

Gratineret toast med letsaltet skinke og Gruyereost samt frisk salat med vinaigrette

SOCIAL DINING SNACKS

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Snack-tallerken: Sammensæt din egen!

Vælg mellem disse hjemmelavede lækkerier:

30 pr. stk.:

- Oliven fra Olmeda Origines
- Røget laks og rygeost
- Krydret Chorizo og boretaneløg
- Marineret Manchego og grissini
- Saltede, ristede mandler

35 pr. stk.:

- Muslinger escabeche
- Rejer og krydret gazpacho
- Skagensskinke og artiskok
- Tagliata af kalveculotte og pesto



SALAT

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Caesar salat 115

Grillet kyllingebryst serveret på hjertesalat med sprød bacon, hjemmelavede croutons og parmesandressing.

Serveres med friskbagt brød og smør

VEGETAR

Kan bestilles hele dagen

Tomattærte 115

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

TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 17.00

Dagens kage - spørg venligst tjeneren! 45

Gammeldags æblekage - med fløde og crumble 75

Jakobs Sundae 85

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

BØRNEMENU

Serveres ikke for voksne

Fiskefrikadeller 75

Med rugbrød, remoulade og citron

Børneburger med oksekød 80

Med tomat, agurk og pommes frites

Toast 70

Med skinke og mild ost

2 kugler is 48

Hertil frisk frugt og flødeskum

2 stk. mini hotdogs 75

Med ketchup og ristede løg



FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17.30

Jakobs Fiskesuppe90

Skummende 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, friskbagt brød og olivenolie

Jomfruummer125

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

Tatar145

Klassisk, rørt tatar med kapers, cornichons, æggeblomme og urter.
Serveres med grøn salat og pommes frites

Snack-tallerken: S sammensæt din egen!

Vælg mellem disse hjemmelavede lækkerier:

30 pr. stk.:

- Oliven fra Olmeda Origines
- Røget laks og rygeost
- Krydret Chorizo og borettaneløg
- Marineret Manchego og grissini
- Saltede, ristede mandler

35 pr. stk.:

- Muslinger escabeche
- Rejer og krydret gazpacho
- Skagenskinke og artiskok
- Tagliata af kalveculotte og pesto

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, saltede mandler og grissini
- Batallé Reserva Serranoskinke, modnet 18-24 måneder i Sierra Nevada
- Krydret Chorizo og borettaneløg
- Gratinerede jomfruummerhaler
- 2 slags tapenade: tomat og oliven

Anden servering:

- Skiver af oksemørbrad fra Omaha, Nebraska serveret med pufriis
- Baba ganoush (aubergine dip)
- Barbequemarinerede spoleben
- Patatas Bravas med krydret tomatsauce og aioli
- Grøn salat med crudité og vinaigrette

Tredje servering:

- Gammeldags æblekage med fløde og crumble

Pr. person 375



HOVEDRETTER

Kan bestilles fra kl. 17.30

Dagens friske fisk245

Som regel rundfisk, f.eks. torsk eller lyssej, fanget af vores egen fisker Lars Lundholm, kutter S66. Fisken 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!

Poussin220

Stegt poussin serveret med hønsecreme, ærter, perleløg, bacon og hjertesalat. Hertil nye kartofler med persille og havsalt

Ribeye 350g295

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

Kan også bestilles med hjemmelavet sauce bearnaise +25

Rødspætte på crouton210

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

Amerikansk oksemørbrad310

Supermør bøf af 200g velhængt, amerikansk oksemørbrad. Serveres med rustikke pommes frites og hjemmelavet sauce bearnaise samt årstidens garniture.

Serveres også med 300g kød +95

*Denne ret er efterhånden blevet vores signaturret. Kødet, som kommer fra majsodret **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 Oste	90
Høgelundgaard: Fra det Sønderjyske Høgelund Mejeri. Blåskimmel med frugtsødme og sprøde krystaller	
Krondild: Fra Troldhede 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	
Citrontærte	90
Serveret med brændt marengs og sorbet af hindbær fra Kastbergs	
Creme brulée	85
Med citrongræs. Serveres med sorbet fra Kastbergs	
Jakobs Sundae	85
Serveret med Kastbergs vanilleis, årstidens bær og coulis, flødeskum og mandelkrokant	



VARME DRİKKE

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

Dry Martini 110
No. 3 London Dry Gin, Noilly Prat

Tommy's Margarita75
Ocho Tequila, frisk limesaft, agavesirup

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 Naveran375

1/1 Cava, Carrasviñas Brut425

1/1 Prosecco, Bianca Vigna375

CHAMPAGNE

André Clouet595

Pol Roger Brut645

Moët & Chandon Imperial675

Moët & Chandon Nectar710

Moët & Chandon Nectar Rosé.....780

Moët & Chandon Ice765

Dom Pérignon1595

Bollinger La Grande Année **Så længe lager have!** 1120

MAGNUM CHAMPAGNE

Magnum Bollinger La Grande Année2700

Magnum Dom Pérignon3605

Magnum Moët & Chandon Imperial1430

Magnum Moët & Chandon Ice1540

Magnum Moët & Chandon Nectar1510

Magnum Pol Roger1315

Dobbelt Magnum Pol Roger2215

Magnum Bollinger Rosé..... **Så længe lager have!**1740

Magnum Cuvée Carbon 9995

Den officielle Formel 1 - Champagne! Flasken er belagt med et lag ægte kulfiber - en process, som varer en uge. Flasken en naturligvis din, når du har drukket Champagnen! Meget begrænset lager.

HVIDVINE



SYDAFRIKA

Chardonnay 275

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 275

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

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



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	275
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 DRISKE

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	33	55	98
Carlsberg 1883			
Tuborg Guld			
Jakobs Gylden Rav			
Jakobs Mørk Rav	35	58	104
Guinness			
Jacobsen Brown Ale			
Bryggerens Hane - spørg venligst tjeneren!			
Grimbergen Double	36	60	107
Grimbergen Double i 50cl. Grimbergen glas			71

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	38	45
Saft fra Søbogaard, flaske		38
Æblemost, appelsin/mango, blåbær, hyldeblomst, tranebær, solbær, jordbær, æble/solbær, rabarber, hindbær		
Luscombe hot ginger beer (uden alkohol)		45
Vand		
Isvand		15
Ramlösa med og uden brus, 80cl.		55
Perrier Citrus, 75cl.		55
Energidrik		
Red Bull		45

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!