

BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 13:00

- Morgenmad** 80
Scrambled eggs, frisk frugt, 2 slags ost og marmelade samt friskbagt brød
- Brunchtallerken** 129
Scrambled eggs med bacon og brunchpølse fra Slagter Munch, rullepølse, hønsesalat, 2 slags ost og marmelade, skyr med frugtkompot og 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**..... 40

Ingefærshot..... 20

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 hjemmelavet karrysalat, kapers og æg serveret på økologisk, hjemmebagt rugbrød smurt med fedt

Toast Skagen 110
Æg og håndpillede rejer samt dild rørt med mayonnaise anrettet på grillet, hjemmebagt brød

Smørrebrød med hønsesalat 85
Hjemmelavet hønsesalat med bacon, champignon, cornichons og blegselleri. Tilsmagt med Madras-karry og serveret på økologisk, hjemmebagt rugbrød

Fiskefrikadelle 85
Hjemmelavede fiskefrikadeller med friskhakkede krydderurter serveret med hjemmerørt remoulade, tranebærkompot og citron på økologisk, hjemmebagt rugbrød



JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 17:00

Caesar salat 125

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

Kan også serveres som vegetar med ristet tofu.

Serveres med friskbagt brød og smør

Jakobs Fiskesuppe 139

Cremeret fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66.

Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød

Jakobs Gourmet Hotdog 65

2 stk. 120

Krydret pølse fra Slagter Munch anrettet i groft brioche-brød. Serveres med karameliseret løg og ketchup, hjemmelavede, ristede løg, syltede løg og sprød persille

Jakobs Cheddarburger 139

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.

Kan også serveres som vegetar med grøn plante"bøf" ()*

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.

Kan også serveres som vegetar med grøn plante"bøf" ()*

Veganerburger 139

Glutenfri burgerbolle med grøn plante"bøf" (*) og avocado, kikærter, syltede rødløg, salat og røget kokosnød. Hertil pommes frites og ketchup

Jakobs Pariserbøf 159

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

Tilberedningstid min. 20 minutter!

Fish'n Chips 139

Friskfanget rundfisk dyppet i øldej og olie. Dybstegt og serveret med citron, aioli, ærte-wakame og pommes frites

(*) **Plante"bøf"**: Det er ikke tilladt at kalde noget for en bøf, hvis det ikke indeholder kød. Men i mangel af et godt synonym kalder vi det altså indtil videre for plante"bøf", selvom den ikke indeholder kød! Gode forslag modtages gerne :-)



SOCIAL DINING

Kan bestilles indtil kl. 17:00

Sammensæt Jeres egen tallerken og del den ved bordet!

Vælg mellem disse hjemmelavede lækkerier:

30 pr. stk.:

- Oliven fra Olmeda Origines
- Saltede, ristede mandler

40 pr. stk.:

- Caesar salat med spicy kyllingevinger, parmesan og croutons
- Krabbesalat med hjemmerørt mayonnaise og dild
- Tomatsalat med burrataost
- Gartnersalat med urter
- Fish'n chips
- Mini hotdog med pølse fra Slagter Munch
- Arla Unikaost med rabarberkompot og hjemmelavet knækbrød
- Citronfromage med flødeskum

TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 17:00

Dagens kage og tærte - spørg venligst tjeneren!45

Citronfromage - serveres med flødeskum.....50

Isdessert35 / 55 / 75

Gammeldags is fra Isfabrikken v/Kastberg serveret med bær og frugter samt crumble. Vælg 1, 2 eller 3 kugler

BØRNEMENU

Kan bestilles hele dagen (ikke for voksne)

Børneburger med oksekød89

Med tomat, agurk og pommefrites

Kan også bestilles med kylling!

2 stk. mini hotdogs og pommefrites.....80

Med ketchup og ristede løg

Kyllingelår75

Rokkedal kyllingelår med pommefrites og gnavegrønt

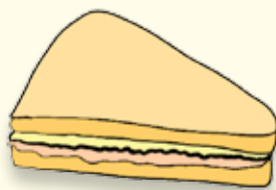
Toast75

Med skinke og mild ost

Pommefrites (lille / stor)..... 40 / 50

Børneis59

Med 2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce



Spørg personalet vedr. allergener!

FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Jakobs fiskesuppe95

Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66.

Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød

Tomatsalat 110

Modne tomater, basilikum, burrataost og økologisk olivenolie krydret med friskkværnet peber og flagesalt

Tostada med Skagenskinke 120

Serveres med små salater, tomat og avocado.

Kan også serveres vegansk

SOCIAL DINING / FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Vores social dining retter kan enten udgøre et helt måltid eller nydes som forretter ifm. valg af en traditionel hovedret på næste side.

Vi anbefaler:

1-3 retter som forret

6-8 retter som et helt aftenmåltid

De kolde: (Pr. ret)40

- Caesar salat med spicy kyllingevinger, parmesan og croutons
- Tomatsalat med burrataost, basilikum og økologisk olivenolie
- Toast Skagen med håndpillede rejer
- Torsk fra S66 med pink grape, hampfrø og shiracha chilisaucé
- Kammusling med tigmælk og koriander

De varme: (Pr. ret)80

- Braiseret lammeskank med efterårets rodfrugter og skysauce
- Jomfruhummerhaler stegt med hvidløg og krydderurter
- 3x Årstidens grønt - spørg venligst tjeneren!
- Tartelet med hønsefrikassé og efterårets rodfrugter
- Amerikansk oksemørbrad på spyd med bearnaise og dagens grønt

De søde / ost: (Pr. ret)50

- Citronfromage med flødeskum
- Efterårets bær og vanillecreme med crumble
- Arla Unika ost med hjemmelavet knækbrød og rabarberkompot

Et godt tilbud: (Pr. person, minimum 2 personer)375

- 3 kolde: Caesar salat, Toast Skagen, Tomatsalat
- 3 varme: Jomfruhummerhaler, Amerikansk oksemørbrad, Braiseret lammeskank
- 1 sød / ost: Valgfri

Af praktiske hensyn opfordrer vi til at alle, som skal spise disse retter sidder nogenlunde samlet ved bordet!

JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles fra kl. 17:30

Dagens friske fisk270

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!

Fru Winkelmann burger159

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.

*Kan også serveres som vegetar med grøn plante"bøf" (**)*

Veganerburger139

Glutenfri burgerballe med grøn plante"bøf" (**) og avocado, kikærter, syltede rødløg, salat og røget kokosnød. Hertil pommes frites og ketchup

Braiseret lammeskank220

Rødvinsbraiseret lammeskank serveret med efterårsgønt og kraftig skysauce

Côte de boeuf (for 2 personer) pris pr. pers.295

600g Himmerlands-Naturkød (*). Serveres grillet med efterårets grønt, trøffel-sauce og små, nye kartofler. Retten bliver serveret på et skæbrædt på bordet. *OBS!: Kan kun bestilles i lige antal*

Ribeye 350g295

Af oksekød fra New Zealand. Serveres med kryddersmør og salat samt pommes frites

Kan også bestilles med hjemmelavet sauce bearnaise +25

Amerikansk oksemørbrad315

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 majs fodret **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.

(*) **Côte de boeuf** er en udkæring fra oksehøjreb, som indeholder både ribben, fedt og tynde sener som en ribeye.

(**) **Plante"bøf"**: Det er ikke tilladt at kalde noget for en bøf, hvis det ikke indeholder kød. Men i mangel af et godt synonym kalder vi det altså indtil videre for plante"bøf", selvom den ikke indeholder kød! Gode forslag modtages gerne :-)

DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

3 Arla Unikaoste	95
Sæsonens oste serveret med hyben-rabarberkompot og hjemmebakket knækbrød	
Hjemmelavet citronfromage	85
Hjemmelavet, luftig og syrlig citronfromage med flødeskum	
Efterårsbær med vanillecreme	85
Efterårets friske bær med crumble og hjemmelavet vanillecreme	
Jakobs Sundae	85
Serveret med vanilleis fra Isfabrikken v/Kastberg, 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	46

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

Mojito 90
Havana Club 3 y.o., lime, mynthe, rørsukker, knust is, soda

Tommy's Margarita 75
Jose Cuervo Tequila, frisk limesaft, agavesirup

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

*Spørg tjeneren efter mange
flere Gin Tonic-varianter!*



Aperol Spritz 95
Aperol, Prosecco, is, appelsin
og dansk vand



Se også vores separate cocktailkort!

ASTI, CAVA, PROSECCO

Asti Spumante dolce 310

1/1 Cava, Bodegas Naveran 375

1/1 Prosecco, Bianca Vigna 375

Glas Prosecco, Bianca Vigna 70

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

MAGNUM CHAMPAGNE

Magnum Bollinger La Grande Année 2700

Så længe lager haves!

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

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 285

Windmeul Kelder, Coastal Region.

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

Chenin Blanc 310

Secateurs, Badenhurst.

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 Le Bruniche 350

Tenuta Di Nozzole.

Aromaer af tropiske frugter kombineret med en dejlig friskhed og mineralitet



FRANKRIG

Riesling 330

F. E. Trimbach, Alsace.

Fremragende Riesling med flot mineralisk, 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.

Sauvignon Blanc-druens karakteristiske frugt er flot

komplimenteret af fadgæring og lagring



AUSTRALIEN

Chardonnay 420

Elderton, Barossa Valley.

En cremet og rund Chardonnay, 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

Riesling Kabinett 320

Goldatzel, Rheingau.

Frisk hvidvin med et touch af sødme samt masser af frugtsmag



ØSTRIG

Grüner Veltliner 345

Weingut Ecker, Wagram.

En østrigsk specialitet med en flot krydret smagsprofil



SPANIEN

Albariño Serra Da Estrela 350

Rias Baixas.

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



USA

Chardonnay 425

Sebastiani Vineyards, Sonoma, Californien.

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

RØDVINE



USA

Zinfandel 285

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.

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 370

Vriesenhof, 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.

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



NEW ZEALAND

Pinot Noir..... 390

Astrolabe, Marlborough.

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 395

Bodegas Anta A4.

Dyb rød, krydret og dog fløjsblød Tempranillo.

Velstruktureret og med lang eftersmag. Vinhuset ejes af Antonio Banderas

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

Campolietti Valpolicella Ripasso 375

Luigi Righetti, Veneto.

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

Amarone della Valpolicella 545

Ca' Vendri, Veneto.

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

Barbera d'Alba 475

Giacomo Grimaldi, Piemonte.

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

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

Pazzia Primitivo..... 475

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



GLAS HVIDVIN

Chardonnay 60
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 60
Diamond Lake, USA

Crianza Rioja 80
Sierra Cantabria, Spanien

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	60	285
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig	80	375
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig, Magnum		675

PORTVIN

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



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe	25
Espresso	22
Db. Espresso	30
Cappuccino	38
Cafe latte	38
Db. Cafe latte / Cappuccino	46

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			
Fur Frokost 			
Jakobs Gylden Rav 	36	60	107
Guinness			
Jacobsen Brown Ale			
Grimbergen Double			
Bryggerens hane - spørg venligst tjeneren!	39	65	116
Grimbergen i 50cl. originalt Grimbergen glas			77

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 Bies Bryghus, flaske 38
 Hyldeblomst, rabarber, solbær, æble/ingefær, æblemost

Glas appelsinjuice

Friskpresset på vores egen maskine 40

Luscombe hot ginger beer (uden alkohol) 48

Vand

Isvand, pr. person	15
Ramlösa med og uden citrus, 33cl	38
Ramlösa med og uden brus, 80cl.	55

Energidrik

Red Bull