

## JULEMENUER

### Frokost

Christiansø sild med karrysalat, æg og kapers

Ølpaneret fisk

fra kutter S66 Pedit rød

Grønlangkål med løg, sennep og rødbeder

Ølpaneret ribbenssteg med hjemmelavet rødkål

Ris à l'amande med kirsebærsaube

**Serveres fra tirsdag 24. nov.**

Pris pr. pers.

**195,-**

### Aften

2 slags Christiansø sild med karrysalat, æg og kapers

Hjemmelavet "dåsemakrel"

Ølpaneret fisk

fra kutter S66 Pedit rød

Grønlangkål med løg, sennep og rødbeder

Ølpaneret ribbenssteg med hjemmelavet rødkål

Confiteret and med kvædekompot og syrlig, lun rødkål

Ris à l'amande med kirsebærsaube

**Serveres fra tirsdag 24. nov.**

Pris pr. pers.

**295,-**

## LIVE MUSIK

LØRDAG EFTERMIDDAG KL. 15:00

21. November: Mads Toghøj / Chris Andersen

28. November: John Olsen / Jens Fuglsang

5. December: Jesper Hedegaard Trio

12. December: Michael Trier

26. December: Chris Andersen  
Trio

Gratis  
entrée!



# FREDAG 20. NOVEMBER

## SMØRREBRØD

Kan bestilles hele dagen

### Vi anbefaler:

- 1 stykke:** Til den lille sult.  
**2 stykker:** Som en almindelig frokost.

### Marinerede Christiansø sild .....85

Gammeldags modnet sild serveret med æg, karrysalat og kapers på hjemmebagt, økologisk rugbrød

### Vegetar .....85

Avokado med lime, pocheret æg, syltet skorzonnerrod og crudité serveret på mørkt, hjemmebagt maltbrød

### Skaldyrssalat .....110

Rejer, krabbeklør og jomfruhummer serveret med creme af mild rygeost på grillet brioche

### Hønsesalat .....85

Hjemmelavet hønsesalat med champignons og bladselleri, tilsmagt med Madraskarry. Serveret med sprøstegt bacon på hjemmebagt, grillet, lyst brød

## JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles hele dagen

### 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 Gourmet Hotdog .....65

### 2 stk. ....120

Med krydret pølse fra Slagter Munch. Serveres med grov ketchup og sprøde urter samt ristede og syltede løg

### Jakobs Cheddarburger .....139

Grillet bøf af 200g. krogmodnet, hakket 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 med kylling eller som vegetar med grøn plantebøf\**

### Fru Winkelmann burger .....159

Grillet bøf af 200g. krogmodnet, hakket 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 med kylling eller som vegetar med grøn plantebøf\**

### Veganerburger .....139

Glutenfri burgerbolle med plantebøf, avokado, lime, majs med chili og græskarkerner samt tomater og syltede rødløg

(\*) **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 :-)



## BØRNEMENU

Kan bestilles hele dagen (ikke for voksne)

### Børneburger med oksekød .....89

Med tomat, agurk og rustikke pommes frites  
*Kan også bestilles med kylling!*

### 2 stk. mini hotdogs .....89

Med ketchup og ristede løg

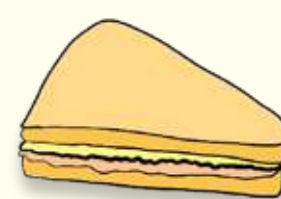
### Toast .....75

Med skinke og mild ost

### Rustikke pommes frites (lille / stor)..... 40 / 50

### Børneis .....59

Med 2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce



## TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles hele dagen

### Dagens kage og tærte - spørg venligst tjeneren! .....48

### Jakobs Sundae .....85

Serveret med vanilleis fra Isfabrikken v/Kastberg, årstidens bær og coulis, flødeskum og mandelkrokant

### 3 Arla Unika-oste .....95

Sæsonens oste serveret med pærekompot og hjemmebagt knækbrød

### Mundgodt .....50

3 små, mundrette, søde sager

### Jakobs Sundae .....85

Serveret med vanilleis fra Isfabrikken v/Kastberg, årstidens bær og coulis, flødeskum og mandelkrokant

