

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 og de 3 Corona-nedlukninger 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. 12:00

## Morgenmad ..... 99

2 blødkogte æg, spegepølse, ost, frisk frugt, marmelade og hjemmebagt brød.  
Kan serveres laktose- og/eller glutenfri

## Brunchtallerken ..... 160

Pocheret æg med creme af flødeost og karse. Brunchpølse fra Slagter Munch, sprød bacon, spegepølse, hjemmelavet kyllingesalat med bacontern, Arla Unika Koryfé, økologisk yoghurt med hjemmelavet granola, smoothie, frisk frugt og croissant samt friskbagt brød



## Scrambled eggs ..... +35

Serveret sammen med morgenmad eller brunch

## Lille croissant, 2 stk. .... 39

Med marmelade



Kaffe / the ..... 30

Cafe latte ..... 45

Cappuccino ..... 45

Friskpresset  
appelsinjuice ..... 48

Ingefærshot ..... 30

Se mere på side 14!



# SMØRREBRØD

Kan bestilles indtil kl. 16:00

## Vi anbefaler:

**1 stykke:** Til den lille sult.

**2 stykker:** Som en almindelig frokost.

## Vegetar ..... 99

Pastinakcreme, knuste rødder og hasselnød, svampepickles, Unika Krystalsten og rosmarinolie serveret på hjemmebagt, økologisk rugbrød

## Sild ..... 99

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

## Spegepølse ..... 99

Fra Duroc gris serveret med stegte løg, broken gel sky og karsemayonnaise på hjemmebagt, økologisk rugbrød

## Laks ..... 99

Færøsk laks, koldrøget i Skagen, serveret på hjemmebagt surdejsbrød med flødestuvet spinat og pocheret æg



# JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 16:00

## Caesar salat ..... 159

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 ..... 78

### 2 stk. .... 145

Med pølse fra Slagter Munch, som indeholder Karl Johan-svampe og Gammel Knas (ost), hertil kompot af Karl Johan-svampe, syltede Karl Johan-svampe, citronpuré og chips af Gammel Knas



## Jakobs Cheddarburger ..... 149

Grillet bøf af 200g. krogmodnet, hakket oksekød gratineret med cheddarost serveret i brioche-bolle med bacon og chilimayonnaise. Hertil tomat, marinerede rødløg og agurkesalat

### Rustikke pommes frites ..... +19

## Fru Winkelmann burger ..... 169

Grillet bøf af 200g. krogmodnet, hakket oksekød serveret i brioche-bolle med spejlæg, sprød bacon, Karl Johan-dressing, ristede løg, økologisk GouDan-ost samt tomat og salat

### Rustikke pommes frites ..... +19

*Vores burgere kan serveres med kylling eller som vegetar med grøn plantebøf*

# VEGETAR

Kan bestilles indtil kl. 16:00

## Burrata ..... 135

Økologisk, dansk produceret Burrata med bagt tomat og basilikumolie på croutons

# FISK FRA KUTTER S66



## Fish'n Chips ..... 149

Torsk eller lyssej fra kutter S66. Fisken er paneret i vores hjemmelavede øldej, dybstegt og serveret med citron, aioli, sauce tatar og rustikke pommes frites

## Fiskefrikadeller ..... 149

Jakobs hjemmelavede fiskefrikadeller med fisk fra Kutter S66.

Serveres med råsyltede tranebær og sprøde urter med økologisk rugbrød

## Jakobs Fiskesuppe ..... 169

Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød



## TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 16:00

<b>Dagens kage</b> - spørg venligst tjeneren! .....	58
<b>Dagens tærte</b> - spørg venligst tjeneren! .....	58
<b>Jakobs Sundae</b> .....	99
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant	
<b>Varm, hjemmelavet chokolade</b> med rigtig flødeskum.....	48

## SOCIAL DINING LUNCH

Kan bestilles indtil kl. 16:00

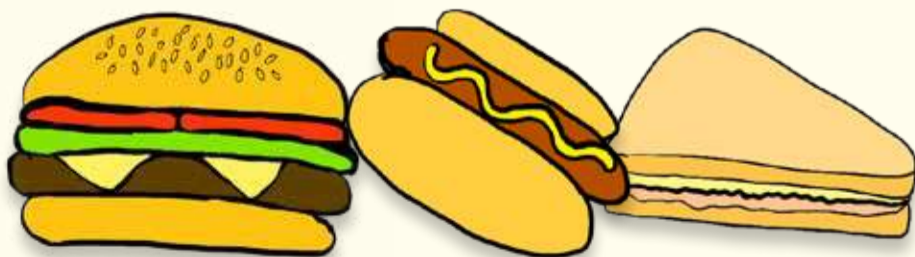
Serveres på fad ved bordet og deles mellem gæsterne.  
Vi anbefaler 2-3 retter pr. person.

<b>Skagenskinke</b> .....	60
På profiteroles med røget marv og Karl Johan creme	
<b>Røget laks</b> .....	60
Fra Færøerne, serveret med flødestuvet spinat og røget æggeblomme	
<b>Spegepølse</b> .....	60
Fra Duroc gris med broken gel sky og karsemayonnaise	
<b>Arancini</b> .....	60
Sprøstegt risotto med kantarelcreme og Unika Gammel Knas	
<b>Vegetar</b> .....	60
Pastinakreme, knuste rødder og hasselnød samt svampepickles og Unika Krystalsten	
<b>Arla Unika ost</b> .....	60
Med hjemmebagt knækbrød og frugtkompot	

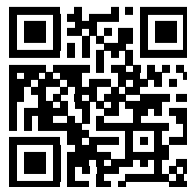
## BØRNEMENU

Kan bestilles hele dagen (ikke for voksne)

<b>Børneburger med oksekød</b> .....	110
Med tomat, agurk og rustikke pommes frites <i>Kan også bestilles med kylling!</i>	
<b>2 stk. mini hotdogs</b> .....	110
Med ketchup, ristede løg og rustikke pommes frites	
<b>Toast</b> .....	79
Med skinke og mild ost	
<b>Rustikke pommes frites</b> (lille / stor).....	48 / 58
<b>Børneis</b> .....	79
Med 2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce	



English menu: Please scan



# FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

<b>Jakobs Fiskesuppe</b> .....	125
Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød	
<b>Burrata</b> .....	120
Økologisk, dansk produceret burrata med bagte tomater på crouton med olivenolie	
<b>Svampetoast</b> .....	120
Serveret på hjemmebagt surdejsbrød med friske urter og revet Gnalling	
<b>Skagenskinke</b> .....	125
På profiteroles med røget marv og Karl Johan creme	



# SOCIAL DINING

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

<b>De små: (Pr. ret)</b> .....	60
• Røget laks, flødestuvet spinat og røget æggeblomme	
• Skagenskinke med profiteroles, røget marv og Karl Johan creme	
• Arancini: Sprødstegt risotto med Gammel Knas og Kantarelcreme	
• Let røget svinemørbrad, kimchi og sprød palmekål	
• Pastinakcreme, knuste rødder og hasselnød samt svampepickles og Krystalsten (ost)	
<b>De større: (Pr. ret)</b> .....	90
• Jomfruhummerhaler stegt med hvidløg og krydderurter	
• Unghanebryst med grøntsagsfrikassé og friske krydderurter	
• Amerikansk oksemørbrad på spyd med bearnaise og dagens grønt	
• Torsk fra Kutter S66: Lille variant af dagens fisk	
• Lille tournedos af squash serveret med hasselback aubergine, tomat sauce og krokette af søde kartofler	
<b>Ost og sødt: (Pr. ret)</b> .....	55
• Bagt brombærtærte med marcipan	
• Chokolademousse med knust, karameliseret hasselnød	
• Unika ost med hjemmebagt knækbrød og frugtkompot	



## Et godt tilbud - 7 retters social dining menu:

3 små: Skagenskinke • Arancini • Pastinakcreme

3 større: Unghanebryst • Amerikansk oksemørbrad • Torsk fra Kutter S66

1 sød: Chokolademousse

Der kan ikke ændres i sammensætningen af dette tilbud.

**7 retter, pr. pers.** .....455  
(min. 2 personer)

Af praktiske hensyn opfordrer vi til at alle, som spiser social dining, sidder nogenlunde samlet ved bordet!

# JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles fra kl. 17:30

## Dagens friske fisk .....310

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!*

*Da vi udelukkende serverer denne ret med frisk fisk, som ikke har været opbevaret på frost, kan vi på dage med dårligt fiskevejr være nødt til at melde udsolgt*

## Fru Winkelmann burger .....179

Grillet bøf af 200g. krogmodnet, hakket oksekød serveret i brioche-bolle med spejlæg, sprød bacon, Karl Johan-dressing, ristede løg, økologisk GouDan-ost samt tomat og salat

*Rustikke pommes frites ..... +19*

## Grillet unghanebryst .....295

Serveret på grøntsagsfrikassé med friske urter, små kartofler og revet Gnalling (ost)

## Vegansk .....270

Tournedos af squash serveret med hasselback aubergine, tomatsauce og kroketter af søde kartofler

## Ribeye 250g. ....360

Super smagfuldt kød serveret med kryddersmør og salat samt rustikke pommes frites

**Kan også bestilles med hjemmelavet**

**sauce bearnaise, pr. skål..... +35**

## Amerikansk oksemørbrad .....360

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

**Kan også bestilles med hjemmelavet**

**sauce bearnaise, pr. skål..... +35**

**Serveres også med 300g. kød..... +110**

*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*



# DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

<b>Nordiske oste</b> .....	110
3 slags oste med hjemmelavet knækbrød og kompot af sæsonens bær og frugter	
<b>Chokolademousse</b> .....	110
Med 70% Callebaut chokolade og knust, karameliseret hasselnød	
<b>Brombærtærte</b> .....	110
Lun, bagt brombærtærte med marcipan og Kastberg vanilleis	
<b>Jakobs Sundae</b> .....	99
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant	



# VARME DRIKKE

## Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe .....	30
Espresso .....	25
Db. Espresso .....	32
Cappuccino .....	45
Cafe latte .....	45
Db. Cafe latte / Cappuccino .....	52
Chai latte .....	45
Iskaffe .....	55

## Kaffe med spiritus:

Irsk kaffe .....	50
Db. Irsk kaffe .....	75
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, mynte, rørsukker, knust is, soda

**Ellenor** ..... 95  
Ellenor Hyldeblomstlikør, Prosecco

**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 danskvand

**Sex på Sønderstrand** ..... 90  
Koskenkorva Vodka, ferskenlikør, ananas- og tranebærjuice

**Lillet & tonic** ..... 90  
Forfriskende velkomstdrink!

Se også vores separate cocktailkort! →



# ASTI, CAVA, PROSECCO, SPRITZ

1/1 Asti Spumante dolce ..... 340

1/1 Cava, Bodegas Naveran ..... 395

1/1 Prosecco, Bianca Vigna ..... 385

Glas Prosecco, Bianca Vigna ..... 80

# CHAMPAGNE

André Clouet ..... 675

Pol Roger Brut ..... 775

Moët & Chandon Imperial ..... 790

Moët & Chandon Nectar ..... 825

Moët & Chandon Nectar Rosé ..... 880

Moët & Chandon Ice ..... 895

Dom Pérignon ..... 2395  
*(Så længe lager haves)*

# MAGNUM CHAMPAGNE

Magnum Dom Pérignon ..... 4895  
*(Så længe lager haves)*

Magnum Moët & Chandon Imperial ..... 1675

Magnum Moët & Chandon Ice ..... 1875

Magnum Moët & Chandon Nectar ..... 1725

Magnum Pol Roger ..... 1650

Dobbelt Magnum Pol Roger ..... 3400

# HVIDVINE



## SYDAFRIKA

**Chardonnay** ..... 320

Roodekrantz.

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

**Chenin Blanc** ..... 350

Secateurs, Badendorst.

Intens, aromatisk klassiker fra Sydafrika. Netop denne drue er det perfekte match til eksempelvis retter med røgede ingredienser



## ITALIEN

**Pinot Grigio** ..... 380

La Tunella, Colli Orientali del Friuli.

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



## FRANKRIG

**Riesling** ..... 380

F. E. Trimbach, Alsace.

Fremragende Riesling med flot mineralsk, ren bouquet

**Pinot Gris Réserve** ..... 410

F. E. Trimbach, Alsace.

Vinen har en tæt frugt og tør, berusende intensitet

**Pinot Gris Réserve Personelle Grand Cru** ..... 520

F.E. Trimbach, Alsace.

Karakteren er ædel og frugtigheden delikat med en let røget smag

**Sancerre** ..... 450

Sélection Première.

Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire. Sauvignon-druen giver Sancerre en virkelig flot balance

**Chablis** ..... 550

Pascal Bouchard, Bourgogne.

Elegant og velstruktureret Chablis med fin, sart citrusnæse

**Chassagne-Montrachet** ..... 890

Les Houilleres, Bader Mimeur, Bourgogne

Rank og koncentreret med noter af hvide frugter, mineraler, brioche, hvid peber og kold smør

**Meursault "Les Malpoiriers"** ..... 990

Pierre Naigeon, Bourgogne

Sjælden vin fra Naigeon - der produceres kun 550 flasker årligt



## NEW ZEALAND

**Sauvignon Blanc** ..... 430

Astrolabe, Marlborough.

Sauvignon Blanc-druens karakteristiske frugt er flot komplimenteret af fadgæring og lagring



## AUSTRALIEN

**Chardonnay** ..... 410

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** ..... 390

Fritz Haag.

Tør Riesling med masser af frugtsmag fra den berømte

Moselproducent Fritz Haag

**Riesling Kabinett** ..... 390

Goldatzel, Rheingau.

Frisk hvidvin med et touch af sødme samt masser af frugtsmag



## ØSTRIG

**Grüner Veltliner** ..... 380

Weingut Ecker, Wagram.

En østrigsk specialitet med en flot krydret smagsprofil



## USA

**Chardonnay** ..... 440

Sebastiani Vineyards, Sonoma, Californien.

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

# RØDVINE



## USA

**Zinfandel** ..... 320

Diamond Lake.

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

**Pinot Noir** ..... 420

Annabella, Pozzan Winery, Russian River Valley.

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



## ARGENTINA

**Malbec** ..... 350

Alta Vista, Mendoza.

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



## CHILE

**Carmenere Reserva** ..... 340

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** ..... 390

Vriesenhof, Stellenbosch.

Pinotage pakket perfekt ind i smagen fra lagringen på egetræ.

Toner af peber, tobak og mørk chokolade

**Cabernet Sauvignon, John X. Merrima**, ..... 420

Rustenberg, Stellenbosch.

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



## AUSTRALIEN

**Shiraz/Cabernet Sauvignon** ..... 360

Elderton, Barossa.

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



## NEW ZEALAND

**Pinot Noir** ..... 490

Astrolabe, Marlborough.

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



## SPANIEN

**Crianza, Rioja** ..... 410

Sierra Cantabria.

Vinen er velafbalanceret, let og særdeles velsmagende.

Åben, sødlig frugt og kraftig smag

**Flores de Callejo, Ribera del Duero** ..... 425

Bodegas Callejo.

Saftig og mellem fyldig med god frugt, polerede tanniner og noter af vilde bær, violer, sødt bagværk og balsamico

**Alion, Ribera del Duero** ..... 990

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** ..... 590

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

**Reserva Rioja** ..... 530

Altanza.

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** ..... 360

Domaine Perrin.

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

**Chateauneuf-du-Pape** ..... 620

Domaine Font de Michelle, Rhône.

Denne vin har en dybrød farve med megen krop

**Fleurie** ..... 350

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 Grand Cru** ..... 520

Chateau Barrail du Blanc.

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

**Gevrey Chambertin** ..... 790

Faiveley, Bourgogne.

Velafbalanceret vin med masser af smag og frugtsødme

**St. Julien Bordeaux** ..... 570

Sarget de Gruaud Larose

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



## ITALIEN

**Brunello di Montalcino** ..... 550

Tenute Silvio Nardi. Montalcino, Toscana.

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

**Campolietti Valpolicella Ripasso** ..... 420

Luigi Righetti, Veneto.

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

**Amarone della Valpolicella** ..... 575

Ca' Vendri, Veneto.

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

**Amarone Monte Olmi della Valpolicella** ..... 990

Tedeschi.

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

**Barbera d'Alba** ..... 495

Giacomo Grimaldi, Piemonte.

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

**Barolo** ..... 690

Paolo Scavino, Barolo, Piemonte.

Vinen er intens, elegant og fortryllende

**Chianti Classico** ..... 395

Tenuta di Lilliano.

En blød, tør og harmonisk smag med masser af frugtnuancer

**Villa Antinori Rosso Toscana IGT** ..... 395

Villa Antinori.

Koncentreret, smidig og fløjlsagtig smag



## GLAS HVIDVIN

<b>Chardonnay</b> .....	65
Windmeul Kelder, Costal Region	
<b>Riesling Kabinett</b> .....	80
Goldatzel, Rheingau.	
<b>Sauvignon Blanc</b> .....	90
Astrolabe, Marlborough, New Zealand	

## 1/2 FLASKE HVIDVIN

<b>Chablis</b> .....	290
Pascal Bouchard	
<b>Pinot Gris Reservé</b> .....	270
F. E. Trimbach, Alsace	

## GLAS RØDVIN

<b>Zinfandel</b> .....	65
Diamond Lake, USA	
<b>Flores de Callejo, Ribera del Duero</b> .....	95
Bodegas Callejo, Spanien	
<b>Chianti Classico</b> .....	90
Tenuta di Lilliano, Italien	

## 1/2 FLASKE RØDVIN

<b>Fleurie</b> .....	230
Chateau de Beauregard, Beaujolais	
<b>Merlot</b> .....	210
La Tunella, Colli Orientali del Friuli, Italien	

## ROSÉVIN

	Glas	Flaske
Mill Rosé Pinotage, Windmeul Kelder, Sydafrika .....	65.....	320
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig .....	95 .....	450
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig, Magnum .....		900
Miraval Rosé, Côtes de Provence, Frankrig, db. Magnum .....		2200













## PORTVIN

Portvin	Glas	Flaske
Fonseca LBV Port.....		420
Fonseca Ruby Port.....	45 .....	280
Fonseca 10 års Tawny Port .....	60.....	470

## DESSERTVIN

<b>Brauneberger "Juffer" Riesling Spätlese</b> .....	590
Fritz Haag, Mosel	

# FADØL

Fadøl	25cl	42cl
 Carlsberg .....	37	62
 Fur Frokost		
 Tuborg Guld		
 Tuborg Classic		
 Carlsberg 1883		
 Jakobs Gylden Rav .....	39	65
 Guinness		
<b>JACOBSEN</b> Jacobsen Brown Ale		
 Kronenbourg 1664 Blanc		
 Brooklyn Pulp Art		
 Grimbergen Blonde		
 Grimbergen Double Ambrée .....	41	68
 Grimbergen / Kronenbourg / Guinness i <u>50cl. originalt glas</u> .....		81

# SODAVAND / SAFT / VAND

Sodavand:	25cl.	40cl.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon, Danskvand .....	42	52

**Saft fra Bies Bryghus, 25 cl. flaske** ..... 45  
 Hyldeblomst, rabarber, solbær, æble/ingefær, æblemest

**Glas appelsinjuice**, friskpresset på vores egen maskine ..... 48

**Luscombe hot ginger beer (uden alkohol)** ..... 50

## Vand

Isvand, pr. person ..... 15  
 Ramlösa med og uden citrus, 33cl. .... 45  
 Ramlösa med og uden brus, 80cl. .... 58

## Energidrik

Red Bull ..... 50

**Milkshake** ..... 55

Vanille, jordbær, mango eller chokolade

# VARME DRIKKE



## Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe ..... 30  
 Espresso ..... 25  
 Db. Espresso ..... 32  
 Cappuccino ..... 45  
 Cafe latte ..... 45  
 Db. Cafe latte / Cappuccino ..... 52  
 Chai latte ..... 45  
 Iskaffe ..... 55

## Kaffe med spiritus:

Irsk kaffe ..... 50  
 Db. Irsk kaffe ..... 75  
 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 ..... 30  
 Hjemmelavet chokolade med rigtig flødeskum ..... 48  
 Lumumba ..... 88

# 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. 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 tagterrasse. Gratis wifi og parkering er altid med i prisen.

## Booking og forespørgsler:

Skriv til os på [sleep@jakobscafe.dk](mailto:sleep@jakobscafe.dk)

For flere billeder og info: se [jakobs.dk](http://jakobs.dk)



# MUSIK



Se vores musikprogram  
på [jakobs.dk](http://jakobs.dk)