

# AFTENMENU UGE 29-30

## Forretter

- Vitello Tonnato ..... 130  
Skiver af Himmerlandskalv serveret med cremet tunsauce og friteret kapers, toppet med friske urter
- Koldrøget, Færøsk Laks ..... 130  
Skiver af koldrøget færøsk Laks, serveret med æggevinagrette og sprøde salater
- Salat Caprêse ..... 130  
Friske tomater serveret med mozzarella og let marinade, toppet med Skagenskinke og frisk basilikum
- Jakobs fiskesuppe ..... 130  
Serveret med skaldyr og friskfanget fisk fra Kutter S66

## Hovedretter

- Glad gris ..... 275  
Balsamicoglaseret, økologisk svinebryst serveret med pommes fondant og bagte butternut squash samt grov æblekompot og Calvadosauce
- Dagens fisk fra Kutter S66 ..... 295  
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.
- Supermør bøf ..... 385  
af amerikansk, velhængt oksemørbrad. Serveres med rustikke pommes frites, hjemmelavet bearnaise og sommerens garniture
- Vegetarretten ..... 275  
Stykker af blomkål bagt med aromatisk marinade. Hertil karamelliseret puré og ristede nødder samt krydrede kartoffelkroetter og friske urter
- Dansk Sommer ..... 110  
Dacquoisebund serveret med friske danske jordbær, dertil let og frisk jordbærskum og hasselnøddekrokant
- Jakobs Sundae ..... 110  
Hjemmelavet vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant
- Fransk citrontærte a la Jakobs ..... 110  
Hasselnødde-crumble serveret med lemoncurd, italiensk marengs og friske bær
- Rabarbertrifli: ..... 110  
Hjemmelavet rabarbergrod serveret med hasselnøddecrumble og flødeskum

### **Sammensæt 3 retter**

(her sparer man kr. 65,- pr. pers.)

Med vegetar eller glad gris som hovedret:

Kr. 450,- pr. pers.

Med dagens fisk som hovedret:

Kr. 470,- pr. pers.

Med amerikansk oksemørbrad som hovedret:

Kr. 560,- pr. pers.

