

AFTENMENU UGE 29

Forretter

Jakobs Fiskesuppe130

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

Hjemmerøget Laks130

fra Skagen Salmon serveret med krydderurtecreme, citronperler og friske salater

Vegetarisk130

Blomkålscreme med blomkålscouscous med æble, hasselnød og citronskal serveret med mild soya i sprød skal

Carpaccio af bresaola130

serveret med frisk salat, græskarkerner og semidried tomat samt balsamico, olivenolie og revet parmesan

Hovedretter

Dagens fisk fra Kutter S66295

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.

Serveret med spinat, raddichio og syltige bær, hertil cremet urteblanquette og små kartofler

Supermør bøf385

af amerikansk, velhængt oksemørbrad. Serveres med cremet pure og karamelliserede løg samt rustikke pommes frites og hjemmelavet sauce bearnaise

Chateaubriand af dansk gris275

serveret med puffet svær og braiseret fennikel, hertil kraftig reduceret sauce og mini fondant af kartofler

Vegetar Hovedret275

Sprød Halloumi og pastinak serveret med lun sommersalat af nye kartofler, radiser og spinat. Hertil valnøddecreme og grøn ærteedip med friske urter

Desserter

Rødgrød med et twist110

Soft fra søde bær serveret med friske bær, marengs, syltige perler og sprød tuille, hertil vanilleis

Jakobs Sundae110

Hjemmelavet vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant

Hvid chokolademousse110

serveret med syltede rabarber og knas

Chokoladeoverraskelser110

Små kupler af chokolade med hjemmelavet fyld

Sammensæt 3 retter

(her sparer man kr. 40,- pr. pers.)

Med vegetar eller dansk gris som hovedret:

Kr. 475,- pr. pers.

Med dagens fisk som hovedret:

Kr. 495,- pr. pers.

Med amerikansk oksemørbrad som hovedret:

Kr. 585,- pr. pers.

