

# BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 12:30

**Morgenmad** ..... 99  
2 stk blødkogte æg, spegepølse, Arla Unika årstidsost, marmelade, frisk frugt samt hjemmebagt brød. Kan serveres gluten- og/eller laktosefri

**Brunchtallerken** ..... 160  
Pocheret æg på crouton med creme af friskost og karse. Brunchpølse fra Slagter Munch, sprød bacon og spegepølse. Hjemmelavet kyllingesalat med bacontern. Arla Unika årstidsost, rørt økologisk yoghurt med hjemmelavet granola, smoothie, frisk frugt, croissant, kage samt friskbagt brød.  
Kan ikke serveres gluten- og/eller laktosefri.



**Scrambled eggs** ..... +35  
Serveret sammen med morgenmad eller brunch

**Lille croissant, 2 stk.** med marmelade ..... 39  
*Tilkøb hjemmelavet kyllingesalat til dine croissanter* ..... 29



**Kaffe / the** ..... 30  
**Cafe latte** ..... 45  
**Cappuccino** ..... 45

**Friskpresset appelsinjuice** ..... 48

**Ingefærshot** ..... 30

Se mere på side 14!



## SMØRREBRØD

Kan bestilles indtil kl. 16:30

### Vi anbefaler:

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

Se vores store snapsekort:



**Sild** ..... 90  
Marineret sild anrettet på hjemmebagt, økologisk rugbrød med kartofler, æg, syltede perleløg og mild karrycreme toppet med friske urter

**Kylling** ..... 90  
Plukket kylling i dressing rørt med Sriracha, estragon og purløg serveret på hjemmebagt, økologisk rugbrød toppet med tomatrelish, sprød bacon og friske urter

**Vegetarisk** ..... 90  
Avocado serveret på ristet, hjemmebagt, økologisk rugbrød med hytteost rørt med soya/ingefær, frisk salat, sprøde chips og revet Arla Unika Karamelsten

**Skagensrejer** ..... 99  
Serveret med æg og aioli toppet med grønne asparges og friske urter på lyst brød



# JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 16:30

**Caesar salat** ..... 149

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

**Salat bowl** ..... 149

Bowl serveret med hjemmelavet hummus, frisk salat, avocado med sesam, æg, agurk, gulerod og bulgur toppet med frisk melon og stegt tofu samt friske urter

**Jakobs gourmet hotdog** ..... 78

**2 stk.** ..... 145

Pølse med Carl Johan svampe og Gl. knas fra Slagter Munch, serveret i brioche hotdogbrød med tomatrelish, hvidløgscreme, kimchimayo og sprøde kimchi chips samt friske urter

**Jakobs Cheddarburger** ..... 139

180g. grillet bøf af hakket, krogmodnet oksekød gratineret med cheddarost i en lækker burgerbolle smurt med vores hjemmelavede chilimayo, serveret med bacon, agurkesalat, marinerede rødløg, tomat og salat

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

**Fru Winkelmann burger** ..... 159

180g. grillet bøf af hakket, krogmodnet oksekød gratineret med økologisk Goudan ost i en lækker burgerbolle smurt med vores hjemmelavede burgerdressing, serveret med sprød bacon, spejlæg, tomatrelish og salat

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

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

**Pariserbøf** ..... 175

Bøf af 250 gr friskhakket oksefars serveret på ristet, lyst brød.

Hertil kapers, rødbeder, løg, peberrod, pickles og æggeblomme

*Kan også serveres vegetarisk med "grøn plantebøf"*



English menu: Please scan



Obs! Vi modtager ikke separate betalinger fra gæster i selskaber - regningen må betales samlet.



## FISK FRA KUTTER S66

Kan bestilles indtil kl. 16:30

**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

**Jakobs Fiskesuppe** ..... 159  
Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød

## BØRNEMENU

Kan bestilles hele dagen (ikke for voksne)

**Børneburger med oksekød** ..... 98  
Med tomat, agurk og rustikke pommes frites  
*Kan også bestilles med kylling!*

**2 stk. mini hotdogs** ..... 98  
Med ketchup, ristede løg og rustikke pommes frites

**Pirog med oksekød** ..... 98  
Indbagt pizzalomme med fyld af ost og oksekød, serveret med ketchup og grøntsagsstave

**Rustikke pommes frites (lille / stor)** ..... 48 / 58

**Børneis** ..... 79  
Med 2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce

## TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 16:30

**Dagens kage** - spørg venligst tjeneren! ..... 58

**Dagens tærte** - spørg venligst tjeneren! ..... 58

**Jakobs Sundae** ..... 99  
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant

**Varm, hjemmelavet chokolade** med rigtig flødeskum..... 48



Oversigt over allergener:



## FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

- Jakobs Fiskesuppe** ..... 125  
Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød
- Carpaccio af kalvefilet** ..... 125  
Tynde skiver af grillet kalvefilet serveret med marinerede cherrytomater, basilikumpesto, ristede græskarkerner og friske urter
- Baba Ganoush (vegetarisk)** ..... 120  
Smørristet surdejsbrød serveret med lun Baba Ganoush, sprøde flager af hvidløg og revet parmesan toppet med friske urter
- Gravad laks** ..... 125  
Skiver af hjemmegravad laks fra Skagen Salmon serveret med limesauce, agurk og rugbrødschips toppet med friske urter

## JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles fra kl. 17:30

- Dagens friske fisk** ..... 290  
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*
- Dansk kyllingebryst** ..... 255  
Stegt brystfilet af dansk kylling på bund af ærtepure serveret med danske asparges og sprødt skind, hertil små nye kartofler og kyllingevelouté skilt med persilleolie
- Vegetar** ..... 240  
Pankostegt pastinak serveret med brandade, smørpocherede forårsløg og gulerødder samt urtesauce og krydrede, puffedede vilde ris

- Amerikansk oksemørbrad** ..... 340  
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

*Dette kød, som kommer fra majsodret **Angus- eller Herefordkvæg** fra Omaha i Nebraska, er utrolig mørt, smagfuldt og saftigt*

## DAGENS AFTENRET

Kan bestilles fra kl. 17:30

**En ret som varierer ud fra det aktuelle udbud af råvarer.**

(Kan både være forret og hovedret)  
Scan QR-koden eller spørg 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!**



# 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 forrige side.

Vi anbefaler:

**1-3 retter** som forret

**6-8 retter** som et helt aftenmåltid

**De små:** (Pr. ret) .....60

- Røget svinemørbrad: Skiver af røget svinemørbrad serveret med sennepsmayo, syltede røde perleløg og hjertesalat
- Baba Ganoush: Lille version af retten på forrige side
- Crispy poke tacos: Små hjemmelavede tacos med fyld af laks og agurk med Furikake og sesamcreme toppet med karse
- 3 Sprøde: Små, hjemmelavede snacks: 1 wonton, 1 forårsrulle og 1 krokette, hertil hjemmelavet sweet chili sauce
- Mini hotdog med paneret og friteret jomfruhummer med aioli, sylt og urter

**De større:** (Pr. ret) .....90

- Jomfruhummerhaler stegt med hvidløg og krydderurter
- Amerikansk oksemørbrad på spyd med bearnaise og dagens grønt
- Ovnbagt fisk fra kutter S66: Lille version af hovedretten på forrige side
- Kroketter af braiseret, økologisk svinebryst: Pankopanerede kroketter af svinebryst serveret med frisk kålsalat og kimchimayo
- Vegetar: Lille version af hovedretten på forrige side

**Ost og sødt:** (Pr. ret) .....55

- Gateau Marcel serveret med marinerede skovbær
- Sommertærte: Mørdejstærte med fyld af let vanillecreme toppet med friske bær og sprødt blad på toppen
- Nordisk ost med hjemmebagt knækbrød og kompot

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

3 små: • Svinemørbrad • Mini hotdog • Baba Ganoush

3 større: • Fisk fra S66 • Vegetar • Amerikansk oksemørbrad

1 sød: • Gateau Marcel

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!

English menu: Please scan



Obs! Vi modtager ikke separate betalinger fra gæster i selskaber - regningen må betales samlet.

## DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

- Dekonstrueret flødebolle a la Jakobs** ..... 110  
Hvid chokoladecreme på bund af crumble og estragonsukker toppet med friske hindbær, hindbærsorbet og sprød tuille
- Jakobs Sundae** ..... 99  
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant
- Ostedessert** ..... 110  
Rørt creme af Arla Unika Gammel Knas og chutney af druer og ribs serveret på sprød sablé breton med revet Arla Unika Karamelsten samt honning-marinerede valnødder og skovsyre



## 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

**Limoncello Spritz** .....95  
Limoncello Di Capri, Prosecco, Schweppes Lemon

**Jakobs Spritz**.....95  
Lillet, Rabarber, Soda

Se også vores separate cocktailkort!



## ASTI, CAVA, PROSECCO

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

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

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

Glas Prosecco, Bianca Vigna .....80

## CHAMPAGNE

Pol Roger Brut .....775

André Clouet .....675

Bollinger Special Cuvée .....890

Moët & Chandon Ice .....895

Dom Pérignon .....2895

## MAGNUM CHAMPAGNE

Mg. Pol Roger ..... 1650

Db. mg. Pol Roger ..... 3400

Mg. Bollinger Special Cuvée .....890

Mg. Moët & Chandon Ice ..... 1875



# HVIDVINE



## SYDAFRIKA

**Chardonnay** ..... 330

Windmeul Kelder.

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



## ITALIEN

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

La Tunella, Colli Orientali del Friuli.

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



## FRANKRIG

**Riesling** ..... 395

F. E. Trimbach, Alsace.

Fremragende Riesling med flot mineralsk, ren bouquet

**Pinot Gris Réserve** ..... 425

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** ..... 480

Sélection Première.

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

**Chablis** ..... 575

Pascal Bouchard, Bourgogne.

Elegant og velstruktureret Chablis med fin, sart citrusnæse

**Chassagne-Montrachet** ..... 790

Faiveley, Bourgogne.

Rank, mineralsk og frisk med noter af moden citrus, æble, urter og hints af eg



## NEW ZEALAND

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

Astrolabe, Marlborough.

Sauvignon Blanc-druens karakteristiske frugt er flot komplementeret 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, Mosel.

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

Nigl, Kremstal.

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** ..... 330

C & C Wine, California.

Rig, saftig og rund vin som matcher de fleste kødretter på dette menukort

**Cabernet Sauvignon** ..... 495

Raywood, Central Coast, Paso Robles AVA.

Saftig, fadlagret vin med smag af mørke frugter og noter af peber



## 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

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

Rustenberg, Stellenbosch.

Elegante og smagfulde oplevelser af solbær, kurant og blomster 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** ..... 410

Sierra Cantabria, Rioja.

Vinen er velafbalanceret, let og særdeles velsmagende.

Åben, sødlig frugt og kraftig smag

**Flores de Callejo** ..... 425

Bodegas Callejo, Ribera del Duero.

Saftig og mellem fyldig med god frugt, polerede tanniner

og noter af vilde bær, violer, sødt bagværk og balsamico

**Alion** ..... 990

Bodegas y Viñedos Alion, Ribera del Duero.

Fra den berømte Vega Sicilia-familie. Fantastisk smag og fylde. En fuldendt

balance mellem frugt og fad

**Flor de Pingus** ..... 1495

Dominio Pingus, Ribera del Duero.

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** ..... 590

Clos i Terrasses, Priorat.

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, Rioja.

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** ..... 825

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

**Pomerol** ..... 745

Château Lafleur-Gazin.

Kødfuld saftighed, moden frugt og silkebløde tanniner



## 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** ..... 425

Toscana.

Koncentreret, smidig og fløjlsagtig smag



## GLAS HVIDVIN

<b>Chardonnay</b> .....	68
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>Pinot Gris Reservé</b> .....	270
F. E. Trimbach, Alsace	
<b>Chablis le Classique</b> .....	395
Pascal Bouchard, Bourgogne	

## GLAS RØDVIN

<b>Zinfandel</b> .....	68
C & C Wine, California	
<b>Flores de Callejo, Ribera del Duero</b> .....	95
Bodegas Callejo, Spanien	
<b>Pinot Noir</b> .....	95
Sulzfeld, Weingut Burg Ravensburg	

## 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 .....	68	330
White Zinfandel, Raywood, USA. (Rosé med mest sødme) .....		395
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	

## ALKOHOLFRI







<b>Riesling Alkoholfrei</b> .....	350
Goldatzel, Rheingau, Tyskland	
<b>Juicy Red</b> .....	310
Heinrich, Burgenland, Østrig	

## ØL

### Fadøl

	25cl	42cl
 Carlsberg .....	37	62
 Fur Frokost		
 Tuborg Guld		
 Tuborg Classic		
 Carlsberg 1883		
 Jakobs Gylden Rav .....	39	65

### Specialøl på fad

	25cl	42cl	50cl
 Guinness			
 Jacobsen Brown Ale			
 Kronenbourg 1664 Blanc			
 Brooklyn Pulp Art			
 Grimbergen Blonde			
 Grimbergen Double Ambrée .....	41	68	81

Serveres i originale glas!

## SODAVAND / SAFT / ALKOHOLFRI ØL M.M.

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

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

**Alkoholfri øl** (flaske) Heineken, Kronenbourg Blanc, ..... 48  
Svaneke Don't Worry Pale Ale, Brooklyn Special Effects Hoppy Lager

**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** Vanille, jordbær, mango eller chokolade ..... 55

**Iskaffe** ..... 55

## 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

### 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