

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 udvide caféen 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 med flere og større arrangementer, herunder intimkoncerter, stand-up og meget andet.

2024:

Jakobs Café & Bar holder fast i de gamle traditioner på stedet men arbejder altid ambitiøst på at udvikle nye, spændende retter og skabe gode oplevelser for vores gæster i såvel restaurant-delen som i musikområdet!

BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 12:00

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** 50

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.

Se vores store snapsekort:



Sild 110

Marineret sild anrettet på hjemmebagt, økologisk rugbrød, toppet med rørt salat af kapers, kartoffel, æg, dild og purløg

Kylling 110

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

Vegetarisk 110

Pankopaneret pastinak serveret på hjemmebagt, økologisk rugbrød med grøn ærte/avocadocreme, hytteost med Piment d'Espelette og friske urter

Skagensrejer 120

Skagensrejer serveret med æg, aioli og citronperler på smørrestet, lyst brød toppet med friske urter



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

Salat med laks 159

Laks fra Skagen Salmon serveret på blandet salat vendt i vinaigrette, toppet med æg, avocado, rugbrødschips og friske urter.

Kan serveres vegetarisk med tofu i stedet for laks

Jakobs gourmet hotdog 78

2 stk. 145

Grillpølse fra Slagter Munch serveret i brioche hotdogbrød toppet

med kimchi-mayo, tomatrelish og sprøde kimchi-chips samt friske urter

Jakobs Cheddarburger 159

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

Rustikke pommes frites +19

Fru Winkelmann burger 169

180g. grillet bøf af hakket, krogmodnet oksekød toppet med cremet ostesauce i lækker burgerbolle smurt med vores hjemmelavede burgerdressing. Serveret med sprød bacon, spejlæg, salat og grov pesto af semitørrede tomater

Rustikke pommes frites +19

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

Pariserbøf 185

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. 16:00

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 169

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

Kyllingespyd 98

serveret med agurk, tomat og pommes frites

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

Børneis 79

Med 2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce

TIL DEN SØDE TAND

Kan bestilles indtil kl. 16:00

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** 130
Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød
- Hjemmerøget laks** 130
Fra Skagen Salmon, serveret med krydderurtecreme, citronperler og friske salater
- Vegetarisk** 130
Blomkålscreme med blomkåls-couscous med æble, hasselnød og citronskal serveret med mild soya i sprød skal
- Carpaccio af bresaola** 130
Serveret med frisk salat, græskarkerner og semidried tomat samt balsamico, olivenolie og revet parmesan

HOVEDRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

- 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. Serveret med spinat, radicchio og syltige bær, hertil cremet urteblanquette og små kartofler
- Supermør bøf** 385
Af amerikansk, velhængt oksemørbrad fra Nebraska. Serveres med cremet pure og karamelliserede løg samt rustikke pommes frites og hjemmelavet sauce bearnaise
- Serveres også med 300g. kød** +110
- Vegetar hovedret** 275
Sprød Halloumi og pastinak serveret med lun sommersalat af nye kartofler, radiser og spinat. Hertil valnøddecreme og grøn ærte dip med friske urter
- Chateaubriand af dansk gris** 275
Serveret med puffet svær og braiseret fennikel, hertil kraftig, reduceret sauce og pommes Anna

Sådan fanger
Lars Lundholm
vores fisk:



DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Rødgrød med et tvist	110
Saft fra søde bær serveret med friske bær, marengs, syrlige perler og sprød tuille, hertil vanilleis	
Jakobs Sundae	110
Hjemmelavet vanilleis, jordbærsaube, flødeskum og mandelkrokant	
Hvid chokolademousse	110
Serveret med syltede rabarber og knas	
Chokoladeoverraskelser	110
Små kupler af chokolade med hjemmelavet fyld	

ET GODT TILBUD

SAMMENSÆT 3 RETTER

Her sparer man kr. 40,- pr. pers.

Med vegetar eller dansk gris som hovedret:475

Med dagens fisk som hovedret:495

Med amerikansk oksemørbrad som hovedret:585

Den korteste vej fra hav til bord:
Fiskene fra S66 fanges tidligt om morgenen i Skagerrak og serveres samme aften på Jakobs Café.

Mere frisk fås det ikke!



English menu: Please scan



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

MUSIKPROGRAM

juli - august 2024

JULI:

4.7:	John Olsen Band	kl. 15:00 og 22:30
5.7:	John Olsen Band	kl. 15:00 og 22:30
6.7:	John Olsen Band	kl. 15:00 og 22:30
12.7:	North Avenue	kl. 22:00
13.7:	Romhandleren	kl. 22:00
14.7:	DJ Claus Green	kl. 21:30

UGE 29:

15.7:	Båndsalat	kl. 22:30
16.7:	Båndsalat	kl. 22:30
17.7:	Zididada Goes Club	kl. 22:30
18.7:	Beatmachine	kl. 22:30
19.7:	Keinstein	kl. 22:30
20.7:	Jakobs 90's Party	kl. 22:30

UGE 30:

25.7:	T.b.a.	kl. 22:00
26.7:	T.b.a.	kl. 22:00
27.7:	DJ Night	kl. 22:00

AUGUST:

16.8:	Ulrik Sørensen på terrassen	kl. 15:00
16.8:	Romhandleren	kl. 22:00
22.8:	John Olsen Band	kl. 22:00
23.8:	John Olsen Band	kl. 15:00 og 22:00
24.8:	John Olsen Band på terrassen	kl. 15:00

Bordreservation
og billetter til vores
musikarrangementer:



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 soda

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 360

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 2995

MAGNUM CHAMPAGNE

Mg. Pol Roger 1650

Db. mg. Pol Roger 3400

Mg. Bollinger Special Cuvée 1880

Mg. Moët & Chandon Ice 1890

Mg. Dom Pérignon 5995



HVIDVINE



SYDAFRIKA

Chardonnay 340
Roodekrantz.
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 mineralisk, 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, mineralisk 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 340

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



TYSKLAND

Pinot Noir 450

Sulzfeld, Weingut Burg Ravensburg

Opulent, saftigt og rank med runde tanniner og rige noter af kirsebær, solbær og let bitre mandler



ARGENTINA

Malbec 360

Alta Vista, Mendoza.

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



CHILE

Carmenere Reserva 360

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 360

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

Chardonnay	70
Roodekrantz, Sydafrika	
Riesling Kabinett	80
Goldatzel, Rheingau	
Sauvignon Blanc	90
Astrolabe, Marlborough, New Zealand	

1/2 FLASKE HVIDVIN

Pinot Gris Reservé	270
F. E. Trimbach, Alsace	
Chablis le Classique	395
Pascal Bouchard, Bourgogne	

GLAS RØDVIN

Zinfandel	70
C & C Wine, California	
Flores de Callejo, Ribera del Duero	95
Bodegas Callejo, Spanien	
Pinot Noir	95
Sulzfeld, Weingut Burg Ravensburg	

1/2 FLASKE RØDVIN

Fleurie	230
Chateau de Beauregard, Beaujolais	
Merlot	210
La Tunella, Colli Orientali del Friuli, Italien	

ROSÉVIN

	Glas	Flaske
Mill Rosé Pinotage, Windmeul Kelder, Sydafrika	70	340
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.....	50	420
Fonseca Ruby Port.....	45	280
Fonseca 10 års Tawny Port	60	470

DESSERTVIN







Brauneberger "Juffer" Riesling Spätlese	590
Fritz Haag, Mosel	

ALKOHOLFRI







Riesling Alkoholfrei	350
Goldatzel, Rheingau, Tyskland	
Juicy Red	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
 Hyldeblomst, rabarber, solbær, æble/ingefær, æblemost

Alkoholfri øl (flaske) Heineken, Kronenbourg Blanc, 50
 Svaneke Don't Worry Pale Ale, Brooklyn Special Effects Hoppy Lager

Glas appelsinjuice, friskpresset på vores egen maskine 50

Luscombe hot ginger beer (uden alkohol) 50

Vand

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

Energidrik Red Bull 50

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
 Kaffe Karlsson med Baileys og Cointreau 75
 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

For flere billeder og info: se jakobs.dk



MUSIK



Se vores musikprogram
på jakobs.dk