

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. 12:30

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
<i>Tilkøb hjemmelavet kyllingesalat til dine croissanter</i>	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 smørristet, 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** 125
Cremet fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra kutter S66. Serveres med muslinger, grøntsager og friske urter. Hertil hjemmebagt brød
- Hjemmegravad laks** 125
Fra Skagen Salmon, serveret med rørt fetacreme, æble og dild, toppet med spirer og friske urter
- Vegetarisk** 125
Rösti med squash og spinat serveret med edamame, rucola og bagt feta toppet med ahornvinaigrette og friske urter
- Lufttørret skinke** 125
Serveret med ovnbagte tomater, burratina og balsamicoglace toppet med friske urter

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. Friskfanget fisk fra kutter S66, serveret 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

- Supermør bøf** 350
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 majsfordret **Angus- eller Herefordkvæg** fra Omaha i Nebraska, er utrolig mørt, smagfuldt og saftigt!*

- Vegetar hovedret** 275
Braiseret fennikel og forårsløg serveret med langtidsbagte tomater på bund af butterbean-hummus toppet med poppet quinoa, grøn olie og friske urter samt krydrede kroketter
- Chateaubriand af dansk gris** 275
Serveret med puffet svær og braiseret fennikel, hertil kraftig, reduceret sauce og pommes Anna
- Fru Winkelmann burger** 179
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

- Dagens aftenret**
En ret som varierer hver uge
- scan koden og se mere!



Video:
Sådan fanger
Lars Lundholm
vores fisk:



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

- Lufttørret skinke serveret med ovnbagte tomater, mozzarella og balsamicoglace toppet med friske urter
- Slider med pankopaneret kylling, blandet salat og kimchimayo
- 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
- Butterdejspakke med confiteret, dansk gris serveret med krydret reduktion monteret med æble, sennep og ribs
- Vegetar: Barbeque- og sesammarineret aubergine og blomkål på spyd serveret med små fladbrød, aioli og urter

Ost og sødt: (Pr. ret)55

- Hjemmebagt brownie med creme chantilly og marinerede bær
- Cheesecake: Kiksebund toppet med ostecreme, blåbærcoulis og friske bær
- Nordisk ost med hjemmebagt knækbrød og kompot

Et godt tilbud - 7 retters social dining menu:

- 3 små: • Lufttørret skinke • Mini hotdog • Slider
3 større: • Fisk fra S66 • Vegetar • Amerikansk oksemørbrad
1 sød: • Cheesecake

Der kan ikke ændres i sammensætningen af dette tilbud.

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

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.

DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Blåbær	110
Hvid chokoladecreme serveret med blåbær coulis, friske blåbær, crumble og sprød tuille dertil vaniljeis	
Jakobs Sundaes	99
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant	
Ost	110
Pankopaneret brie serveret med solbærkompot, syltede valnødder og hjemmebagt knækbrød	



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
Kaffe Karlsson med Baileys og Cointreau	75
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 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



HVIDVINE



CHILE

Chardonnay 340

The Applicant, Central Valley.

Smagen er rund og fyldig med intense aromaer af modne, tropiske frugter



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
The Applicant, Chile	
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