



JULEPLATTE

FROKOST

- Christiansø Sild med rødløgscreme, kapers og æg
- Pankopaneret fisk fra Pedit S66 med remoulade og citron
- Ribbenssteg med rødkål
- Grønlangkål med pølse, rødbeder og sennep
- Ris à l'amande med kirsebærsaUCE

Spørg gerne efter vegetarisk alternativ!

Fra 21. nov. til 23. dec.

Serveres på caféen indtil kl. 15:30
Kan også sælges ud af huset.
Vi leverer gerne ved min.
8 couverter.

Pris pr. pers.
235,-

Bestilling / reservation: Ring på 98441690
eller email: reservation@jakobscafe.dk

JULEBORD

AFTEN

- Christiansø Sild med rødløgscreme, kapers og æg
- Sprød Skagenskinke serveret på squashblinis med friskostcreme, syltede græskar og friske urter
- Pankopaneret fisk fra Kutter S66 med remoulade og citron
- Ribbenssteg med rødkål
- Grønlangkål med pølse, rødbeder og sennep
- Andebryst med græskarpure, karameliserede løg og marinerede brombær
- Ris à l'amande med kirsebærsaUCE

Spørg gerne efter vegetarisk alternativ!

Fra 21. nov. til 23. dec.

Serveres på caféen fra kl. 17:30
Kan også sælges ud af huset.
Vi leverer gerne ved min.
8 couverter.

Pris pr. pers.
345,-

Bestilling / reservation: Ring på 98441690
eller email: reservation@jakobscafe.dk