



JULEPLATTE

FROKOST

- Marinerede sild serveret med rørt salat af kartoffel, æg, kapers, dild og purløg.
- Pankopaneret fisk fra kutter S66 serveret med hjemmerørt remoulade og citron
- Ribbenssteg af dansk gris serveret med rød spidskålssalat med appelsin og valnødder
- Hjemmelavet grønlankål serveret med syltet sennep, rødbede-crudité og kålpølse
- Ris à l'amande med kirsebærsauce

Fra 18. nov. til 23. dec.

Serveres på caféen indtil kl. 15:00
Kan også sælges ud af huset.
Vi leverer gerne ved min.
8 couverter.

Pris pr. pers.
265,-

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

JULEBORD

AFTEN

- Marinerede sild med rørt salat af kartoffel, æg, kapers, dild og purløg
- Hjemmegravad laks serveret med rygeostcreme og marinerede ribs samt friske urter
- Sprød græskartærte serveret med confiteret hvidløg og ristede græskarkerner
- Ovnbagt fisk fra kutter S66 serveret med let sennepssauce og gule beder samt friske urter
- Braiseret svinebryst serveret med rød spidskålssalat med appelsin og valnødder
- Hjemmelavet grønlankål serveret med syltet sennep, rødbedecrudité og kålpølse
- Ris à l'amande med kirsebærsauce

Fra 16. 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.
375,-

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