

# AFTENMENU UGE 29-30

## Forretter

- Pankohummer** .....140  
Panerede jomfruhummerhaler serveret på en marineret salat af bitre salater og friske urter med hvidløgsmayo og frisk brød
- Lufttørret, italiensk skinke** .....140  
Skinke serveret på bund af basilikumcreme toppet med tomatrelish, tynde kartoffelrøsti og friske urter
- Laks fra Skagen Salmon** .....140  
Laks serveret på blinis med kartoffel og urter toppet med friskost, radiser, spirer og friske urter
- Vegetar forret** .....140  
Hjemmelavet stracciatella serveret på bund af jordbær, cherrytomat og basilikum toppet med balsamicoglaze

## Hovedretter

- Dagens fisk fra Kutter S66** .....310  
*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:*  
Ovnbagt fisk med kryddersmør serveret på en bund af puré, hertil sommersalat af forårsløg, ærter og kartofler vendt i gremolata samt brunet smør toppet med friske urter
- Supermør bøf** .....385  
Af velhængt oksemørbrad. Serveres med jordskokke-timbale toppet med stegte jordskokker vendt i urter, hasselnød og citronskal. Hertil rustikke pommes frites og hjemmelavet sauce bearnaise
- Kylling Wellington** .....285  
Skiver af kylling Wellington serveret med pommes ris-solee, letstegte sommergrøntsager og lys kyllinge-velouté
- Vegetar Hovedret** .....285  
Grillet og letdampet sommerspidskål serveret på en bund af puré toppet med crunch af nødder, citrus og hakkede urter, hertil lun bulgursalat vendt i urteemulsion

## Desserter

- Koldskålsfromage** .....110  
Fromage serveret med friske bær, coulis og hjemmelavede, sprøde kiks
- Sommerkage** .....110  
Mazarinbund overtrukket med chokolade serveret med vanillecreme og marinerede bær toppet med sprød koral
- Chokoladetærte** .....110  
Tærte med fyld af hindbærcoulis, karamel og hjemmelavet nøddecreme toppet med hindbær og sprød tuille samt vanilleis
- Jakobs Sundae** .....110  
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsaucé, flødeskum og mandelkrokant

SAMMENSÆT 3 RETTER  
(og spar kr. 40,- pr. pers.)

VINKORT - [klik her!](#)

