

BRUNCH / MORGENMAD

Kan bestilles indtil kl. 12:00

Morgenmad 110

2 stk. blødkogte æg, ost, spegepølse, marmelade og frisk frugt serveret med hjemmebagt brød. Kan serveres gluten- og/eller laktosefri

Brunch 170

Blinis serveret med ricotta/spinatcreme og pocheret æg, brunchpølse fra Slagter Munch, sprød bacon, spegepølse, ost, frugtskål med skyrcreme og karamel, kyllingesalat, smoothie, marmelade, croissant og en sød ting. Serveret med friskbagt brød. *Kan ikke serveres gluten- og/eller laktosefri*



Scrambled eggs +45

Serveret sammen med morgenmad eller brunch

Lille croissant, 2 stk. med marmelade 39

Tilkøb hjemmelavet kyllingesalat til dine croissanter 29



Kaffe / the 32
Cafe latte 48
Cappuccino 48

Friskpresset
appelsinjuice 50

Hjemmelavet
kombucha 40

Se mere på side 14!



SMØRREBRØD / SANDWICHES

Kan bestilles indtil kl. 16:30

Vi anbefaler:

1 stykke smørrebrød : Til den lille sult
2 stykker smørrebrød: Som en almindelig frokost

Smørrebrød med sild 110

Marineret sild anrettet på hjemmebagt, økologisk rugbrød toppet med æble/porresalat, æg og friske urter

Smørrebrød med rullepølse 110

Hjemmelavet rullepølse serveret på økologisk, hjemmebagt rugbrød med kartofler, rødløg og persille vendt i marinade toppet med frissé og rødbede

Smørrebrød med varmrøget makrel 110

Varmrøget makrel på økologisk, hjemmebagt rugbrød serveret med hjemmelavet mayo, pocheret æg og tomatrelish toppet med tapiokachips og friske urter

Vegetarisk smørrebrød 110

Hjemmelavet spinatvaffel serveret med ricottacreme toppet med æg, crudité og sprøde chips samt friske urter

Smørrebrød med roastbeef 110

Stegt kalvefilet på økologisk, hjemmebagt rugbrød serveret med grove pickles, borretaneløg og ristede løg toppet med friske urter og karse



Se vores
store
snapsekort



JAKOBS KLASSIKERE

Kan bestilles indtil kl. 16:30

Caesar salat 169

Grillet kyllingebryst serveret på hjertesalat med sprød bacon, parmesan, hjemmelavede croutons og parmesandressing.

Serveres med friskbagt brød og smør

Salat med laks fra Skagen Salmon 169

Blandet salat med forårsløg, agurk og radiser vendt i emulsion serveret med laks fra Skagen Salmon, rygeostcreme, saltmandler og hjemmelavet knækbrød toppet med friske urter. Serveres med friskbagt brød og smør

Begge salater kan serveres som vegetar med ristet tofu, halloumi eller falaffel.

Jakobs gourmet hotdog 78

2 stk. 145

Grillpølse fra Slagter Munch serveret i brioche hotdogbrød toppet med tomat-relish, cremet pickles, syltet sennep, sprøde tapiokachips og friske urter

Sandwich med kylling 159

Stegt kyllingebrystfilet og bacon serveret i lækker sandwichbrød smurt med hjemmelavet karrydressing med fyld af salat, tomat og rødløg

Rustikke pommes frites med ketchup +19

Jakobs Cheddarburger 169

180g. grillet bøf af hakket oksekød gratineret med cheddarost i lækker burgerbolle smurt med vores hjemmelavede chilimayo serveret med bacon, agurksalat, marinerede rødløg, tomat og salat

Rustikke pommes frites med ketchup +19

Fru Winkelmann burger 179

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

Rustikke pommes frites med ketchup +19

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

Pariserbøf 195

Bøf af 250g. friskhakket oksefars serveret på ristet, lyst brød.

Hertil kapers, hjemmesyltede rødbeder, løg, peberrod, pickles og æggeblomme

Kan også serveres vegetarisk med grøn 'plantebøf'

Skagen rejer 179

Friskpillede Skagen rejer fanget i Skagerrak serveret med æg, mayonnaise, citronperler og friske urter. Hertil friskbagt brød og smør

English menu: Please scan



Obs! Vi modtager ikke separate betalinger - regningen må betales samlet.



FISK FRA KUTTER S66

Kan bestilles indtil kl. 16:30

Fish'n Chips 169

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 115

Med tomat, agurk og rustikke pommes frites

Kan også bestilles med kylling!

2 stk. mini hotdogs 115

Med ketchup, ristede løg og rustikke pommes frites

Tortilla med kylling 110

Tortillapandekage med fyld af kylling gratineret med ost i ovnen, serveret med gnavegrønt og ketchup

Rustikke pommes frites (lille / stor) 58 / 75

Børneis 89

2 kugler is, flødeskum og chokoladesauce

SØDT

Kan bestilles indtil kl. 16:30

Dagens kage - spørg venligst tjeneren! 58

Dagens tærte - spørg venligst tjeneren! 58

Jakobs Sundae 99

Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant



Oversigt over
allergener:



FORRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Hummerbisque 145

Ovnbagt fisk serveret på bund af puré, brunoise af friske urter og grøn olie toppet med stegte jomfruhummerhaler og friske urter samt skummende hummerbisque

Asiatisk laks 125

Laks fra Skagen Salmon bagt med sesam, serveret med mix af avocado, edamamebønner, forårsløg og agurk vendt i asiatisk dressing samt friske urter

Italiensk, lufttørret skinke 125

Lufttørret skinke serveret med hvide asparges og rørt creme, hertil hjemmelavede, sprøde knækbrød og friske urter

Vegetarisk 120

Stegte skorzonerrødder serveret med brunet smør og hasselnødder, hertil trøffelcreme, pocheret æg og revet parmesan samt friske urter

HOVEDRETTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Dagens fisk fra kutter S66 320

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 opbevares på frost, kan vi på dage med dårligt fiskevejr være nødt til at melde udsolgt.

Bøf af oksemørbrad 360

Supermør bøf af 200g. velhængt 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 +100

*Dette kød, som kommer fra majsodret **Angus- eller Herefordkvæg** er utrolig mørt, smagfuldt og saftigt!*

Vegetar hovedret 285

Saltbagt knoldselleri glaseret i misosmør, serveret på bund af puré med små kartofler toppet med blandede spirer

Confiteret poussin 285

Poussin serveret med letstegt sommergrønt og hønsevelouté, hertil små kartofler vendt i smør og persille

Sæsonens aftenret

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



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!

Video:
Sådan fanger
Lars Lundholm
vores fisk:



DESSERTER

Kan bestilles fra kl. 17:30

Jakobs Sundae	99
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant	
Ost & pære	90
Rødvinspocheret pære serveret med nordiske oste, crumble af valnødder og rødvinsirup	
Rødgrød med et twist	90
Bund af bærsirup toppet med friske og marinerede bær, hertil vanilleis og sprød tuille	



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:	
Friskbrygget kaffe	32
Espresso	28
Db. Espresso	35
Cappuccino	48
Cafe latte	48
Db. Cafe latte / Cappuccino	55
Chai latte	48
Iskaffe	55
Kaffe med spiritus:	
Irsk kaffe	55
Db. Irsk kaffe	75
Fransk kaffe med Cointreau	75
Kaffe Karlsson med Baileys og Cointreau	75
Mexicansk kaffe med Kahlua og Tequila	75
Galliano Hot Shot	45



BEFORE DINNER

Jakobs Gin & Tonic 90
Serveres med 4 cl. Hendricks Gin,
Thomas Henry Indian Tonic og agurk

Spørg tjeneren efter mange flere Gin & Tonic-varianter!



Aperol Spritz95
Aperol, Prosecco, appelsin og soda

Ellenor95
Ellenor hyldeblomstlikør, Prosecco

Jakobs Spritz.....95
Sarti, Prosecco, lime, soda

Limoncello Spritz95
Limoncello, Prosecco, Schweppes Lemon

Se også vores separate cocktailkort!



ASTI, CAVA, PROSECCO

1/1 Asti Spumante dolce..... 360

1/1 Cava, Bodegas Naveran395

1/1 Prosecco, Bianca Vigna385

Glas Prosecco, Bianca Vigna80

CHAMPAGNE

Pol Roger Brut890

André Clouet790

Bollinger Special Cuvée890

Moët & Chandon Ice990

Dom Pérignon3395

MAGNUM CHAMPAGNE

Mg. Pol Roger 1990

Db. mg. Pol Roger 3990

Mg. Bollinger Special Cuvée1980

Mg. Moët & Chandon Ice2090



HVIDVINE



SYDAFRIKA

Chardonnay 340

Roodekrantz, Coastal Region.

Sprød vin med 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 mineralsk, 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, Loire.

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, mineralsk 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



FRANKRIG

Emotion 1 340

Pays d'Oc, Languedoc

Bløde tanniner og noter af mørke bær som solbær og kirsebær med et strejf af krydderi og lette, egeagtige nuancer.

Côtes du Rhône 380

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 380

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



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 1090

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



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 420
Rustenberg, Stellenbosch.
Elegante og smagfulde oplevelser af solbær, kurant og blommer



AUSTRALIEN

Shiraz 380
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



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 1190
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

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



USA

Zinfandel 495
Sebastiani, Californien.
Frugtfuld, fyldig og kraftfuld med sødme og noter af blommer og svesker

GLAS HVIDVIN

Chardonnay	70
Roodekrantz, Sydafrika	
Riesling Kabinett	80
Goldatzel, Rheingau	
Sauvignon Blanc	90
Astrolabe, Marlborough, New Zealand	
Chablis	120
Pascal Bouchard, Bourgogne	

1/2 FLASKE HVIDVIN

Pinot Gris Reservé	270
F. E. Trimbach, Alsace	
Chablis le Classique	375
Pascal Bouchard, Bourgogne	

GLAS RØDVIN

Emotion 1	70
Pays d’Oc, Languedoc	
Flores de Callejo, Ribera del Duero	95
Bodegas Callejo, Spanien	
Pinot Noir	95
Astrolabe, Marlborough.	

1/2 FLASKE RØDVIN

Fleurie	230
Chateau de Beauregard, Beaujolais	
Cabernet Sauvignon	210
Casa Silva, Chile	

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



Carlsberg

25cl

42cl

39

65



Fur Frokost 2,6%



Tuborg Guld



Tuborg Classic



Jakobs Gylden Rav

41

69

Specialøl på fad



Guinness

25cl

42cl

50cl

JACOBSEN

Jacobsen Brown Ale



Kronenbourg 1664 Blanc



Brooklyn Pulp Art



Mikkeller Burst IPA



Grimbergen Blonde

Grimbergen Double Ambrée

43

72

85

Serveres i
originale glas!

SODAVAND / SAFT / ALKOHOLFRI ØL M.M.

Sodavand:

25cl.

40cl.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,

Sprite Zero, Schweppes Lemon, Danskvand

45

55

Saft fra Bies Bryghus, 25 cl. flaske

48

Hyldeblomst, solbær, æble/ingefær, æblemost

Saft fra Rebæl: Citronlemonade eller rabarberlemonade

52

Alkoholfri øl (flaske)

55

Heineken, Kronenbourg Blanc, Svaneke Don't Worry Pale Ale,

Tuborg Classic, Brooklyn Special Effects 0,4%

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.

48

Ramlösa med brus, 80cl.

58

Energidrik Red Bull

50

Iskaffe

55

VARME DRIKKE



Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe

32

Espresso

28

Db. Espresso

35

Cappuccino

48

Cafe latte

48

Db. Cafe latte / Cappuccino

55

Flat white

45

Chai latte

48

Kaffe med spiritus:

Irsk kaffe

55

Db. Irsk kaffe

75

Fransk kaffe med Cointreau

75

Kaffe Karlsson med Baileys og Cointreau

75

Mexicansk kaffe med Kahlua og Tequila

75

Galliano Hot Shot

45

The / chokolade:

The fra A.C. Perchs

35

Hjemmelavet chokolade med rigtig flødeskum

55

Lumumba

90