

AFTENMENU UGE 29

(Fra 10. - 19. juli)

Forretter

Vol-au-vent145

Hjemmelavet vol-au-vent serveret med fine tern af sommergrønt vendt i legeret hummerbisque, toppet med stegt jomfruhummer og friske urter

Laks fra Skagen Salmon145

Tern af rimmet laks serveret med avocado og mild wasabicing, toppet med tapioka og friske urter

Stracciatella (vegetar)145

Hjemmelavet stracciatella serveret på bund af broccolini salat med soltørrede tomater og granatæblevinaigrette

Italiensk, lufttørret skinke145

Lufttørret skinke serveret med krustade med fyld af tomatrelish, parmesancreme og friske urter

Hovedretter

Dagens fisk fra Kutter S66320

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 urtesmør serveret med letstegt kålsalat, hertil beurre blanc og små kartofler

Supremør bœf395

Bœf af velhængt oksemørbrad serveret med puré, honningristede gulerødder og blomkålskrokette, hertil pommes frites og hjemmelavet bearnaise

Cremet Risoni (vegetar)295

Risoni serveret med spinat, svampe og sweetdrops, hertil polentafritter toppet med friske urter

Kyllingeballotine295

Dansk kyllingebryst med souffléfars og panko serveret med grøntsagsbånd, kyllingeverlouté og små persillekartofler

Desserter

Æbledessert110

Grov æblekompot bagt med marcipancrumble, derefter toppet med friske tern af æble og vanilleis

Cheesecake110

Serveret i glas med hindbær, lime og hvid chokolade

Chokoladebrownie110

Brownie toppet med kokos, pistacie og chokoladeganache, hertil pistacieis

Jakobs Sundae110

Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant

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

VINKORT - **klik her!**

