

MAD & DRINKS

SKAGEN



BRUNCH / MORGENMAD

Serveres indtil kl. 12.00

Morgenmad69

Scrambled eggs , frisk frugt, 2 skiver ost og marmelade samt friskbagt brød

Brunchtallerken129

Scrambled eggs m. bacon og brunchpølse fra Slagter Munch, røget laks, rullepølse, skinkesalat, 2 skiver ost og marmelade, yoghurt med müsli, croissant og morgenkage samt frisk frugt og friskbagt brød

Lille croissant, 2 stk30

Med marmelade



Kaffe / the 25

Cafe latte 38

Cappuccino..... 38

**Friskpresset
appelsinjuice**..... 40

Se mere på side 13!



SANDWICHES / SMØRREBRØD

Serveres indtil kl. 17.00

Sandwich med Skagenskinke100

Mørkt, rustikt brød med skiver af Slagter Munchs berømte Skagenskinke serveret med små salater og kantareldressing samt tynde skiver af rodgrønt

Steaksandwich125

Fladbrøds-sandwich med mørt, grillet, velkrydret oksekød med sprøde salater og pestodressing

Sandwich med laks100

Hjemmerøget laks med mild chili serveret med citrusdressing og små sæsonurter i økologisk surdejsbrød

Kyllingesandwich105

Grillet kyllingebryst og sprød bacon i lyst panini-brød serveret med karrydressing, tomater, løg og salat

Smørrebrød med sild95

Velsmagende sildefileter serveret med æble / løgkompot, æg og kapers samt løg og skiver af nye kartofler

Snaps til silden, 2 cl.30



Ovenstående retter kan serveres med laktose- og glutenfrit brød + 10



SALATER

Serveres indtil kl. 17.00

Salat med jomfruhummerhaler	125
Panko-panerede, stegte jomfruhummerhaler med salater, små urter og parmesandressing	
Couscous	95
Vegetarisk salat med sæsonens udvalgte grøntsager og urter	
Caesar salat	110
Grillet kyllingebryst serveret på hjertesalat med bacon, croutons, tomat, rødløg og parmesandressing	

LUNCHRETTER

Serveres indtil kl. 17.00

Jakobs Fiskesuppe	135
Cremet, safrankrydret fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra S66. Serveres med skaldyr og friske urter i støbejernsgryde	
Jakobs Hotdog	59
2 stk.	115
Chilikrydret pølse fra Slagter Munch, friskhakkede tomater med koriander og puffede kartofler med cheddarost	
Jakobs Cheddarburger	130
Grillet, hakket oksebøf gratineret med cheddarost, serveret i rustik bolle med bacon og hjemmelavet dressing. Hertil tomat, løg og syltet agurk samt pommes frites	
Ribeye	260
Bøf af 250g ribeye serveret med rustikke pommes frites, lille salat og luftig hvidløgsmør	
Krabbeklør	130
Fra krabber fanget af Lars Lundholm / S66. Kogt med dild og serveret med citron og aioli samt hjemmebagt brød	



Godello	320
Bolo, Rafael Palacios En dejlig vin, som med fine noter à la citrus og fennikel passer rigtig godt til krabbeklør	
Glas	70

TIL DEN SØDE TAND

Serveres hele dagen

Dagens kage - spørg venligst tjeneren	45
Dagens tærte - spørg venligst tjeneren	45
Økologisk Kastberg is: 1, 2 eller 3 kugler	28 / 48 / 65

FORRETTER

Serveres fra kl. 17.30

Caesar salat85

Grillet kyllingebryst serveret på hjertesalat med bacon, croutons, tomat, rødløg og parmesandressing

Jakobs Fiskesuppe90

Cremet, safrankrydret fiskesuppe med dagens fangst af fisk fra S66.

Serveres med skaldyr, friske urter og hjemmebagt brød

Serranoskinke115

Tynde skiver af Batallé Reserva Serranoskinke fra den ungarske Duroc-race, tørret i 18-24 måneder i Sierra Nevada. Serveres med oliven, parmesan, hjemmebagt brød og olivenolie

Jomfruhummerhaler120

Indbagte jomfruhummerhaler med sommersalater og urter serveret med sur / sød stikkelsbærdip

Sort hummer, pris pr. 100g100

1/2 eller 1/1 let grillet, sort hummer serveret med sommersalater, citron og aioli samt kantarelcreme

Spørg venligst tjeneren om størrelser!



3 RETTERS MENU

Serveres fra kl. 17.30

Sæsonens 3 retters menu350

Her lader vi vores kokke og elever bruge de kreative evner til at overraske med lækre, knap så traditionelle retter. Retterne tager udgangspunkt i tilgangen af friske råvarer.

Spørg venligst tjeneren!



HOVEDRETTER

Serveres fra kl. 17.30

Dagens friske fisk260

Rundfisk fanget af vores egen fisker, Lars Lundholm / S66.

Serveres med dagens tilbehør baseret på sæsonens råvarer

Spørg venligst tjeneren!

Svineskank braisseret i Jakobs Gylden Rav215

Langtidsbraisseret svineskank i øl- og grøntsagssky

serveret med rodfrugtmos og friskhakkede urter

Ribeye260

Bøf af 250g ribeye serveret med rustikke pommes frites, lille salat

og luftig hvidløgssmør

Fru Winkelmann burger165

Hjemmelavet bøf af 200g friskhakked oksekød serveret i brioche-bolle

med spejlæg, Carl Johan dressing, ristede løg, Cru Reservé ost samt tomat

og salat. Hertil rustikke pommes frites og grov ketchup

Denne ret serveres ikke efter kl. 19.00.

Amerikansk oksemørbrad310

Supermør 200g bøf af velhængt, amerikansk oksemørbrad. Serveres med rustikke pommes frites, sæsonens grønt og hjemmelavet sauce bearnaise

Surf'n turf395

Supermør 200g bøf af velhængt, amerikansk oksemørbrad. Hertil en hel, grillet jomfruummer samt sauce choron, sæsonens grønt og dagens kartoffel

Begge ovenstående kødretter kan også serveres med 300g kød +95



OM VORES KØD

Vores oksemørbrad

er efterhånden blevet vores signaturret. Kødet, som kommer fra majs fodret Angus- eller Herefordkvæg fra Omaha i Nebraska, er utrolig mørt og saftigt.

Vores Ribeye

Kødet er skåret af den øvre del af fileten og steges med fedtkant, hvilket bidrager til en særdeles god smag, og samtidigt er kødet mørt og saftigt.



Vi steger vores kødretter medium, medmindre andet opgives ved bestilling.

Kødet får lov til at hvile et antal minutter inden servering. På denne måde sikres bedst mulig saft og mørhed, og derfor fremstår kødet lunt, men ikke varmt.

DESSERTER

Serveres fra kl. 17.30

Ostetallerken85

3 slags skandinaviske oste serveret med stikkelsbærkompot og maltchips

Spongecake85

Luftig, hjemmebagt hasselnøddecake serveret med årstidens frugter og bær samt Kastberg hindbærsorbet og chokoladecreme

Økologisk Kastberg is: 1, 2 eller 3 kugler 28 / 48 / 65

Mundgodt55

4 små, søde, hjemmelavede desserter

Dagens dessert baseret på sæsonens råvarer.....85

Spørg venligst tjeneren!

Frozen irish coffee80

Whisky, Kahlua, kaffe og vanilleis blendet med fløde



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe25

Espresso22

Db. Espresso30

Cappuccino38

Cafe latte38

Db. Cafe latte / Cappuccino45

Kaffe med spiritus:

Irish coffee45

Db. Irish coffee70

French Coffee med Cointreau60

Italiensk kaffe med Galliano60

Mexican Coffee med Kahlua og Tequila75

Galliano Hot Shot40

The:

The fra A.C. Perchs25



BØRNEMENU

Serveres ikke for voksne

Fiskepinde	70
Hjemmelavet af hvid rundfisk. Serveres med pommes frites, remoulade og citron	
Børneburger med oksekød	75
Med tomat, agurk og pommes frites	
Børneburger med stegt kyllingebryst	75
Med tomat, agurk og pommes frites	
Rugbrødstoast	70
Med skinke og mild ost	
2 stk. mini hotdogs	70
Med ketchup og ristede løg	
2 kugler is	48
Hertil frisk frugt og karamelsauce	

DRIKKEVARER TIL BØRN

Sodavand:	Lille	Alm.
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite Zero		
Schweppes Lemon	35	44
Saft fra Søbogaard, flaske		35
Æblemost, appelsin/mango, blåbær, hyldeblomst, tranebær, solbær, jordbær, æble/solbær, rabarber, hindbær		
Varm chokolade		38



BEFORE DINNER

Cosmopolitan 80
2 cl. vodka, 2 cl. Cointreau, tranebærsaft og lime

Margarita 90
4 cl. tequila, 2 cl. Cointreau og lime juice

Jakobs Gin Tonic 95
Serveres med 4 cl. Hendricks Gin,
Fever-Tree tonic og agurk



Mojito 100
4 cl. Havana Club 3 års rom, mynthe,
rørsukker, lime, knust is og soda



CAVA

1/1 Cava, Bodegas Naveran 420

1/1 Cava Roses, Bodegas Naveran 450

CHAMPAGNE

Glas Champagne, André Clouet 99

Glas Champagne, Moët & Chandon Imperial 129

André Clouet 695

Pol Roger Brut 795

Moët & Chandon Imperial 895

Moët & Chandon Nectar 945

Moët & Chandon Nectar Rosé..... 945

Moët & Chandon Ice 895

Dom Pérignon 1695

Bollinger La Grande Année 995

Bollinger Rosé 895

MAGNUM CHAMPAGNE

Magnum Bollinger La Grande Année 1995

Magnum Dom Pérignon 3395

Magnum Moët & Chandon Imperial 1795

Magnum Moët & Chandon Ice 1795

Magnum Moët & Chandon Nectar 1895

Magnum Pol Roger 1595

Dobbelt Magnum Pol Roger 2995

HVIDVINE



USA

Chardonnay 270

Diamond Lake.

Flot, fyldig hvidvin med snert af eksotiske frugter og delikat vanille fra fadlagringen



FRANKRIG

Riesling 290

F. E. Trimbach, Alsace.

Fremragende Riesling med flot mineralsk, ren bouquet

Sancerre 370

Sélection Première.

Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire. Sauvignon-druen giver Sancerre en virkelig flot balance

Pinot Gris Réserve 360

F.E. Trimbach, Alsace.

Vinen har en tæt frugt, berusende intensitet og er altid tør, hvilket er meget typisk for denne vin

Pinot Gris Réserve Personelle Grand Cru 495

F.E. Trimbach, Alsace.

Karakteren er ædel og frugtigheden delikat med en let røget smag

Chablis 495

Billaud-Simon.

Elegant og velstruktureret Chablis med fin sart citrusnæse



NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc 345

Astrolabe, Marlborough, New Zealand.

Sauvignon Blanc-druens karakteristiske frugt er flot komplementeret af fadgæring og lagring



AUSTRALIEN

Chardonnay 420

Elderton Eden Valley.

Eden Valley Chardonnay er cremet og rund, men samtidig rank og frisk med en stålsat og flintet undertone tilført fine eksotiske toner af melon og fersken



TYSKLAND

Riesling trocken 350

Fritz Haag.

Tør Riesling med masser af frugtsmag fra den berømte Moselproducent Fritz Haag

Steinberger Riesling 320

Kloster Eberbach.

Denne halvsøde hvidvin rummer såvel fedme og koncentration som elegance



ITALIEN

Pinot Grigio 335

La Tunella, Colli Orientali del Friuli.

Farven er lys med grønne reflekser. I duften spores tomatblade, anis, fersken og tropisk frugt

Chardonnay 350

Tormaresca, Castel del Monte Puglia.

Aromaer af tropiske frugter kombineret med en dejlig friskhed og mineralitet



SYDAFRIKA

Chenin Blanc 295

Secateurs, Badenhorst.

Intens, aromatisk klassiker fra Sydafrika. Netop denne drue er det perfekte match til eksempelvis retter med røgede ingredienser



SPANIEN

Godello 320

Bolo, Rafael Palacios.

Bolo har friskhed som sit adelsmærke, kombineret med fine noter à la citrus og fennikel forenet i en mineralsk og cremet finish

RØDVINE



USA

Zinfandel 270

Diamond Lake.

Delikat og sødmefuld allround-vin, som matcher de fleste kødretter på dette menukort

Zinfandel 335

Sebastiani, Sonoma Valley Californien.

Delikat, sødmefuld smag godt indpakket i milde og harmoniske tanniner

Pinot Noir 390

Butterfield Station.

En saftig Pinot Noir med behagelig, blid frugtsyre og runde tanniner



ARGENTINA

Malbec 310

Alta Vista, Mendoza - Argentina.

Vinen er intens lilla i glasset, og man fornemmer en snert af blåbær i næsen



CHILE

Carmenere Reserva 295

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

Pinotage 325

Dornier, Stellenbosch.

Pinotage pakket perfekt ind i smagen fra lagringen på egetræ.

Toner af peber, tobak og mørk chokolade

Cabernet Sauvignon 395

John X. Merriman, Rustenberg.

Elegante og smagfulde oplevelser af solbær, kulant og blomster dominerer det meget komplekse indtryk af denne vin



AUSTRALIEN

Shiraz/Cabernet Sauvignon 320

Elderton, Barossa, Australien.

En flot og frugtrig rødvin. Smagen er mættet med kirsebær og vanille



NEW ZEALAND

Pinot Noir 390

Astrolabe, Marlborough, New Zealand.

Rig, blød karakter med et elegant strejf af fadlagring på franske barriques



SPANIEN

Crianza, Rioja 345

Sierra Cantabria.

Vinen er velfabaleret, let og særdeles velsmagende.

Åben, sødlig frugt og kraftig smag

Crianza, Ribera del Duero 425

Bodegas Valduero.

Dyb rød, krydret og dog fløjsblød Tempranillo.

Velstruktureret og med lang eftersmag

Alion, Ribera del Duero 690

Bodegas y Viñedos Alion fra den berømte Vega Sicilia-familie.

Fantastisk smag og fylde. En fuldendt balance mellem frugt og fad

Flor de Pingus, Ribera del Duero 990

Dominio Pingus.

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 - Priorat 550

Clos i Terrasses.

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 velfabaleret eftersmag



RØDVINE



FRANKRIG

Côtes du Rhône 310

Domaine Perrin.

Vinen er let krydret og frugtrig med undertoner af peber og friske bær

Chateauneuf-du-Pape 590

Domaine Font de Michelle, Rhône.

Denne vin har en dybrød farve med megen krop

Fleurie 285

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 420

Chateau Barrail du Blanc Grand Cru.

En fyldig og velstruktureret vin, hvor man finder både afrundethed og elegance

Pomerol (Magnum) 990

Chateau Lafleur Gazin.

En elegant, blød og stilren vin

Bourgogne 395

Villages Maranges Vieilles Vignes. Vincent Girardin.

Velaftbalanceret vin med masser af smag og frugtsødme

Bordeaux 495

Larose de Gruaud (2. vinen til Chateau Gruaud Larose).

Frugtige nuancer af brombær og solbær med et lille strejf af trøffel og muld



ITALIEN

Brunello di Montalcino 520

Tenute Silvio Nardi. Montalcino, Toscana.

Bouquet'en er rig med et diskret strejf af træ, hvilket fremhæver frugten

Amarone della Valpolicella 590

Tedeschi.

Smagen er rig og fyldig med masser af moden, intens frugt

Barolo 590

Paolo Scavino, Barolo, Piemonte.

Vinen er intens, elegant og fortryllende

Chianti Classico 365

Tenuta Di Nozzole.

En blød, tør og harmonisk smag med masser af frugtnuancer

Campolietti Valpolicella Ripasso 370

Luigi Righetti.

Masser af kraft og fylde og fint afstemt tørhed i den bløde og saftige eftersmag

Concursa Primitivo 450

Terre di Sava, Apulien.

Kraftig, intens vin med masser af mørke bær, krydderier og en sødmefuld, let bitter Amerone-agtig eftersmag

Appassimento 385

Tedeschi, Capitel dei Nicalo.

Intens duft af kirsebær og solbær med fine noter af vanille, jord og tobak

Barbera d'Alba 430

Pio Cesare.

Koncentreret, frugtdrevet vin med fornem syre, som giver god balance og harmoni



GLAS HVIDVIN

Chardonnay	55
Diamond Lake, USA	
Godello	70
Bolo, Rafael Palacios, Spanien	
Chablis	89
Billaud-Simon, Frankrig	

1/2 FLASKE HVIDVIN

Chablis	185
Pascal Bouchard	
Pinot Gris Réserve	175
F. E. Trimbach, Alsace	

GLAS RØDVIN

Zinfandel	55
Diamond Lake, USA	
Pinot Noir	85
Butterfield Station, USA	
Campolietti Valpolicella Ripasso	79
Luigi Righetti, Italien	

1/2 FLASKE RØDVIN

Shiraz/Cabernet Sauvignon	165
Elderton, Barossa, Australien	
Crianza, Rioja	175
Sierra Cantabria Crianza, Spanien	
Merlot	195
La Tunella, Colli Orientali del Friuli, Italien	

ROSÉVIN

Mill Rosé, Pinotage	270
Windmeul Kelder, Sydafrika.	
Halvtør vin med en snert af jordbær og kirsebær	
Glas Mill Rosé, Pinotage	55

PORT- & DESSERTVIN

Portvin	Glas	Flaske
Fonseca LBV Port.....		420
Fonseca Ruby Port.....	35	210
Burmester Tawny Port		390
Burmester Vintage	75	595
Dessertvin		Flaske
Recioto della Valpolicella		290
Asti Spumante dolce		275
Semillion / gewürztraminer late harvest, halv flaske.....		180



VARME DRIKKE

Espresso- og filterkaffe:

Friskbrygget kaffe	25
Espresso	22
Db. Espresso	30
Cappuccino	38
Cafe latte	38
Db. Cafe latte / Cappuccino	45

Kaffe med spiritus:

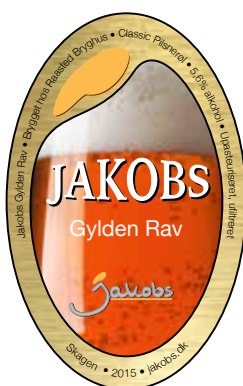
Irish coffee	45
Db. Irish coffee	70
French Coffee med Cointreau	60
Italiensk kaffe med Galliano	60
Mexican Coffee med Kahlua og Tequila	75
Galliano Hot Shot	40

The / chokolade:

The fra A.C. Perchs	25
Hjemmelavet chokolade	38
Lumumba	78

ØL & VAND

Fadøl	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg	30	50	90
Carls Special			
Tuborg Guld			
Grimbergen Double			
Jacobsen Brown Ale			
Guinness			
Gæstehanen / sæsonens øl - spørg tjeneren!			
Jakobs Gylden Rav			
Jakobs Sommer Rav	33	55	98



Flaskeøl:

Se udvalget af danske og importerede øl i baren!

Sodavand:	Lille	Alm.
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite Zero		
Schweppes Lemon		
Schweppes Tonic		
Danskvand.....	35	44

Saft fra Søbogaard, flaske 35

Æblemost, appelsin/mango, blåbær, hyldeblomst, tranebær, solbær, jordbær, æble/solbær, rabarber, hindbær

Luscombe økologisk sodavand (uden alkohol) 42

Hot ginger beer, Sicilian Lemonade

Vand

Ramlösa sparkling / still 70 cl.....	42
Perrier m/u citrus	38
Isvand.....	15

JAKOBS BED & BREAKFAST

7 lækre hotelværelser udlejes på weekend- og ugebasis.

Værelserne er dobbeltværelser beliggende lige overfor Jakobs Café ovenpå Skagen Apothek og over Ishjørnet. Udlejning er inkl. sengetøj, håndklæder, gratis parkering og wifi samt morgenmad eller lunch på Jakobs Café. Alle værelser har eget bad / toilet.

1 stor ferielejlighed udlejes på ugebasis.

I vores hyggelige lejlighed er der plads til 6 voksne og 2 børn. Udsigten fra Apothekets øverste etage er helt unik! Her er et fuldt udstyret køkken og 8 spisepladser. Der er adgang til fælles tagterrasse, og gratis wifi og parkering er altid med i prisen.

Booking og forespørgsler:

Skriv til os på sleep@jakobscafe.dk

For flere billeder og info se jakobs.dk



COCKTAILS & DRINKS

Cosmopolitan	80
2 cl. Skyy Vodka, 2 cl. Cointreau, frisk lime og tranebærjuice	
Margarita	90
4 cl. tequila, 2 cl. Cointreau og lime juice	
Belvedere Martini	90
4 cl. Belvedere Vodka, 2 cl. Martini Extra Dry. Shaken, not stirred!	
Tom Collins	100
4 cl. Beefeater Gin, sour, melis og soda	
Strawberry Daiquiri	100
4 cl. Havana Club 3 års rom, jordbær og sour blendet med is	
Sex på Sønderstrand	100
2 cl. Skyy Vodka, 2 cl. Monin Peach, ananasjuice og tranebærjuice	
Dark'n Stormy	100
4 cl. Havana Club 7 års rom, frisk lime og Luscombe Ginger Beer	
Mojito	100
4 cl. Havana Club 3 års rom, mynthe, lime, rørsukker, soda og knust is	
Bloody Mary	100
4 cl. Skyy Vodka, tomatjuice, salt, peber, Tabasco, Worcester Sauce og bladselleri	
Jakobs Gin & Tonic	95
4 cl. Hendricks Gin, Feever Tree Tonic og agurk	
Moscow Mule	80
4 cl. Skyy Vodka, Ginger Beer og lime	
Jakobs Screwdriver	100
4 cl. Skyy Vodka og friskpresset appelsinsaft	
Adios Motherf*cker	120
Vodka, Rom, Tequila, Gin, sour, blå Monin og Sprite	
Jakobs Long Island Iced Tea (10 cl)	150
Rom, Gin, Vodka, Tequila og Cointreau samt Coca Cola og lime juice	



MUSIKKALENDER 2016

MAJ

5-6. Tennessee Plates
7. (DJ) Christoffer Edwards
13-14. Turn Back
20-21. Version 1.0
27-28. Tennessee Plates

JUNI

3. Turn Back
4. (kl. 15) Lars Lindbjerg
4. 90'er Festen!
10-11. Starturn
17-18. Turn Back
24. Dressed for Roxette
25. DeeJayKobb
29-30. Scoretrick

JULI

1-2. Tennessee Plates
8-9. Awesome Blondes
12-13. Lars Lindbjerg
14. Kings of Rock
15-16. Scoretrick
17-19. The Hitmen
20-21. Popchok
22-23. Tennis
29-30. Popped Up Band

AUGUST

5-6. Scoretrick
12-13. Lune Carlsen
19-20. Tennessee Plates
26-27. Turn Back

SEPTEMBER

2-3. Scoretrick
9-10. Roger and Over
24. Wenche Hartmann

NOVEMBER

4. Scoretrick

DECEMBER

3. Dressed for Roxette

SKAGEN



Surcharge / gebyrer:
Se venligst gældende satser
i baren og ved indgangen

jakobs.dk • +45 98441690

