



# BAR JACOBSEN

## JUL PÅ BAR JACOBSEN CHRISTMAS AT BAR JACOBSEN

### FROKOST

Mandag-Fredag  
Fra 11:00-15:30

### LUNCH

Monday-Friday  
From 11:00 am - 3:30 pm

### SMØRREBRØD

### OPEN-FACED SANDWICH

#### FRA HAVET

#### FROM THE SEA

- Spegesild** - Christiansøpigensild med æg fra fritgående høns, kapers og løg 65 kr.  
**Herring** - Christiansøpigens herring with free-range egg, capers and onions
- Fiskefilet** - Paneret rødspættefilet med remoulade, og dild 65 kr.  
**Fish filet** - Breaded plaice fillet with remoulade, asparagus and cress
- Æg & Rejer** - Æg af fritgående høns og Royal Greenland rejer med mayo, tomat og asparges 75 kr.  
**Egg & Shrimp** - Danish organic egg and Royal Greenland shrimp with mayo, tomato and asparagus
- Røget Laks** - Royal Greenland laks med rævesovs, asparges og tomat 75 kr.  
**Smoked Salmon** - Royal Greenland salmon with homemade dill and mustard dressing, asparagus and tomato

#### FRA MARKEN

#### FROM THE FIELD

- Rullepølse** - Svendborg Gourmetgris med sky, løg og karse 65 kr.  
**Rolled Pork sausage** - Svendborg Gourmet Pork with aspic, onion and tomato
- Oksespegepølse** - Spegepølse af fritgående kvæg med remoulade, zittauerløg, forårsløg, ristet løg og karse 65 kr.  
**Salami** - Salami of free-range cattle with remoulade, onion, spring onion, roasted onion and cress
- Kartoffelmad** - Danske kartofler med mayo, rødløg, forårsløg og ristet løg 65 kr.  
**Potato** - Danish potato with mayo, red onion, spring onion and roasted onion
- Svendborg skinke** - Svendborg Gourmetgris med hjemmelavet italiensk salat 65 kr.  
**Svendborg ham** - Svendborg Gourmet ham with homemade italian salad
- Hjemmelavet kyllingesalat** - Frilands kylling med stegt kyllingskind 65 kr.  
**Homemade chicken salad** - Free-range chicken with crispy chicken skin
- Leverpostej** - Leverpostej med bacon, svampe og rødbeder 65 kr.  
**Liver paté** - Pork liver paté with bacon, mushrooms and pickled beetroots
- Lun Steg** - Frilands gris med surt og svær 75 kr.  
**Roasted Pork** - Free-range pork with pickles and pork crackling
- Lun Hakkebøf** - Kød fra frilands kvæg med økologisk spejlæg, bløde løg, svampe og brun sovs 110 kr.  
**Steak Hache** - Free-range meat with organic fried egg, fried onion, mushrooms and brown sauce

### JACOBSENS TRE UDVALGTE SMØRREBRØD

(Spørg tjener)

JACOBSENS THREE SELECTED PIECES

(ASK YOUR WAITER)

150 kr



# BAR JACOBSEN

## JUL PÅ BAR JACOBSEN CHRISTMAS AT BAR JACOBSEN

### FROKOST RETTER

Mandag-Fredag  
Fra 11:00-15:30

### LUNCH MENU

Monday-Friday  
From 11:00 am - 3:30 pm

**Cheese Burger** - Kød fra frilands kvæg, cheddar, salat, tomat, syltet agurk, syltet rødløg, dijonnaise og ketchup - serveret med friter. 125 kr.  
**Cheese Burger** - Free range meat, cheddar, salad, tomato, onion, pickled cucumber, pickled onions, dijonnaise and ketchup - served with fries.

**Caesar salat** - Frilands kylling, romainesalat, vesterhavssost og croutoner Tilføj bacon + 15 kr. 125 kr.  
**Caesar salad** - Free range chicken, romaine lettuce, cheese and croutons Add bacon + 15 kr.

### BØRNEMENU

### KIDS MENU

**Fish'n'chips** - beer batter. 75 kr.

### JULESPECIALITETER

Gælder alle dage fra  
Fra 11:00 - 22:00  
Søndag fra 11:00-20:00

### CHRISTMAS SPECIALTIES

Valid all days from  
11:00 m - 10:00 pm  
Sunday 11:00 - 8:00 pm

**Ris a la mande med kirsebær sovs** 40 kr.  
*Traditional danish rice a la mande with cherry sauce*

**Gammel dags æbleskiver med syltetøj** 40 kr.  
*Traditional Danish pancake puffs with jam*

**Traditionel Rødvins Gløgg** 55 kr.  
*Traditional Redwine Gløgg*

**Jacobsen Øl Gløgg** 55 kr.  
*Jacobsen Beer Gløgg*

**Gløgg og Æbleskiver** 80 kr.

**1 Jacobsen fad og 2 cl bornholmer snaps** 75 kr.  
*1 Jacobsen draft and 2 cl shcnapps*



# BAR JACOBSEN

## AFTEN MENU

Mandag-Fredag fra 16:00  
Lørdag og Søndag  
Hele dagen

## DINNER MENU

Monday-Friday From 4 pm  
Saturday and Sunday  
All Day

## MAD

## FOOD

### SNACKS

### SNACKS

Beer nuts  
Oliven  
Fritter

Beer Nuts  
Olives  
Fries

30 kr.  
35 kr.  
50 kr.

### BRÆDDER

### BOARDS

Flæskesvær  
Øl Pølser  
Friteret Rejer

Pork cracklings  
Beer Sausages  
Deep Fried Shrimps

50 kr.  
50 kr.  
75 kr.

#### **Svendborg skinke & ost**

Serveres med brød  
Served with bread

Svendborg ham & cheese

75 kr.

#### **Pastrami**

Serveres med hjemmelavet øl-sennep og brød  
Served with homemade beer mustard and bread

Pastrami

75 kr.

#### **The Man Board**

Øl Pølser, Flæskesvær & Bacon  
Beer Sausages, Pork cracklings & Bacon

100 kr.

### CHARCUTERI BRÆT

### Charcuteri board

Charcuteri med hjemmelavet danske specialiteter og brød  
Charcuteri with homemade Danish specialties and bread

Lille bræt til 1 pers.  
Small board for 1 pers.

125 kr.

Stort bræt til 2 pers.  
Large board for 2 pers.

200 kr.



# BAR JACOBSEN

## MAD

## FOOD

ADD BACON +25 KR  
ADD COLESLAW +35 KR  
EXTRA MEAT +40 KR  
EXTRA DIP +10 KR

## BURGERS

## BURGERS

- Fiske Burger** - Paneret torsk, salat, syltede agurker og tatar sauce  
- serveret med friter, chili mayo og citron. 125 kr.
- Fish Burger** - Fried cod, salat, pickled cucumber and sauce tatar  
- served with fries, chili mayo and lemon.
- Flæskestegssandwich** - Frilands gris, flæskesvær, øl-sennep, syltet æble,  
rødkål, æble-ingefær relish og mayo - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Roasted Pork Burger** - Free range pig, pork cracklings, beer-mustard, red  
cabbage, pickled apple, apple-ginger relish and mayo  
- served with fries and chili mayo.
- Pastrami Sandwich** - Kød fra frilands kvæg, gouda, rucola salat, sennep og  
mayo - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Pastrami Sandwich** - Free range meat, gouda, rucola salad, mustard and  
mayo - served with fries and chili mayo.
- Kyllinge Burger** - Frilands kylling, cheddar, salat, tomat, syltet agurk og  
karry mayo - serveret med friter og chili mayo.
- Chicken Burger** - Free-range chicken, cheddar, salat, tomato, pickled  
cucumber and curry mayo - served with fries and chili mayo.
- Cheese Burger** - Kød fra frilands kvæg, cheddar, salat, tomat, syltet agurk,  
syltet rødløg, dijonnaise og ketchup - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- Cheese Burger** - Free range meat, cheddar, salat, tomato, onion, pickled  
cucumber, pickled onions, dijonnaise and ketchup  
- served with fries and chili mayo.
- The Daddy Burger** - Kød fra frilands kvæg, cheddar, frilands spejlæg, bløde  
løg, engelsk sovs og øl sennep - serveret med friter og chili mayo. 125 kr.
- The Daddy Burger** - Free-range meat, cheddar, free-range fried egg,  
caramelized onion, english sauce and beer-mustard  
- served with fries and chili mayo
- Bøf Sandwich** - Kød fra frilands kvæg, hjemmesyltede rødbeder, ristede løg,  
syltede agurker, forårsløg, sennep, mayo og brun sovs  
- serveret med friter og mayo. 125 kr.
- Classic Danish Beef Sandwich** - Free range meat, home pickled beetroots,  
dry roasted onions, pickles, spring onion, mustard, mayo and brown sauce  
- served with fries and mayo.
- Wagyu Burger** - Frilands Wagyu, cheddar, dijonnaise og syltede rødløg  
- serveret med friter og chili mayo. 175 kr.
- Wagyu Burger** - Free range Wagyu, cheddar, dijonnaise and pickled onion  
- served with fries og chili mayo.



# BAR JACOBSEN

## MAD

## FOOD

### HOVEDRETTER MAIN COURSE

<b>Fish'n'chips</b> - i beer batter. Tilføj tatar sauce + 10kr.	125 kr.
<b>Fish'n'chips</b> - in beer batter Add sauce tatar + 10kr.	
<b>Stegt Flæsk</b> - Flæsk fra frilands gris, hjemmesyltede rødbeder, sæsonens kartoffel og persillesovs. Tilføj ekstra flæsk + 40 kr.	150 kr.
<b>Fried Pork Belly</b> - Pork belly from free range pig, pickled beetroots, danish potatos and parsley sauce. Add ekstra pork belly + 40 kr.	
<b>Caesar salat</b> - Frilands kylling, romainesalat, vesterhavssost og croutoner Tilføj bacon + 15 kr.	125 kr.
<b>Caesar salad</b> - Free range chicken, romaine lettuce, cheese and croutons Add bacon + 15 kr.	
<b>Varmrøget laksesalat</b> - Varmrøget laks, salat, radiser, rødløg, dild og hjemmelavet dild/citron dressing.	125 kr.
<b>Smoked salmon salad</b> - salmon, salad, radish, dill, red onion and homemade dill/lemon dressing.	

### BØRNEMENU KIDS MENU

<b>Fish'n'chips</b> - beer batter.	75 kr.
<b>Fish'n'chips</b> - in beer batter.	
<b>Frilands kyllingelår</b> med friter	75 kr.

### COOKIES & DESSERTS

Cookie	35 kr.
Brownie	40 kr.
<b>Cheese Cake</b> - med røde bær	70 kr.
<b>Cheese Cake</b> - with red berries.	

### KAFFE & THE COFFEE & TEA

Kaffe (stempel kande) lille, 2 kopper. <i>Coffee press, small, 2 cups.</i>	40 kr.
Kaffe (stempel kande) stor, 4 kopper. <i>Coffee press, large, 4 cups.</i>	80 kr.
The fra Tanten 1 kop. <i>Tea from Tanten 1 cup.</i>	40 kr.



# BAR JACOBSEN

## ØL & CIDER

## BEER & CIDER

<b>FADØL 40 cl.</b> Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%. Jacobsen Brown Ale 6%. Jacobsen Pale Ale Jacobsen Seasonal Brew.	<i>DRAFT BEER 40 cl.</i>	65 kr.
<b>TASTING MENU</b> Tasting menu 3 x 15 cl. Tasting menu 5 x 15 cl.		80 kr. 135 kr.
<b>FLASKEØL 33 cl.</b> Jacobsen Brown Ale 6%. Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%. Jacobsen Saaz Blonde 7,1%. Jacobsen India Pale Ale 6,6%. Jacobsen Pale Ale 6% Seasonal Brew	<i>BOTTLED BEER 33 cl.</i>	60 kr.
<b>FLASKEØL 75 cl.</b> Jacobsen Brown Ale 6%. Jacobsen Extra Pilsner (øko/organic) 5,5%. Jacobsen Porter 6,6%. Jacobsen India Pale Ale 6,6%. Jacobsen Saaz Blonde 7,1%. Jacobsen Weissbier 5,9%. Jacobsen Dark Lager 5,8%. Seasonal Brew	<i>BOTTLED BEER 75 cl.</i>	120 kr.
<b>SOMERSBY ORCHARD SELECTION CIDER 75 cl.</b> Secco 4,5%. Rosé 4,5%.		120 kr.

## SODAVAND

## SOFT DRINKS

<b>FLASKE 25 CL.</b> Coca Cola Cola Zero Squash Sprite Schweppes - Lemon ,Ginger and Tonic Solita Appelsin Juice Rynkeby Æble Juice Ramlösa Ramlösa m. brus Ramlösa m. brus & citrus	<i>BOTTLE 25 CL.</i>       <i>Spring water</i> <i>Sparkling water</i> <i>Sparkling water with lemon</i>	30 kr.
--	--	--------

## SPIRITUS

## LIQUOR

Fernet Branca 2 cl.	20 kr.
Bornholm Snaps 2 cl. / 4 cl	40/70 kr.
Havana Club 3 year. 2 cl. / 4 cl.	40/60 kr.
Havana Club 7 year. 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Chivas Regal 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Jameson Irish Whiskey 2 cl. / 4 cl.	50/70 kr.
Maker's Mark Bourbon 2 cl. / 4 cl.	60/80 kr.



# BAR JACOBSEN

---

## VIN & CHAMPAGNE

## WINE & CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	120 kr.
G. M. Mumm "Brut" 75cl.		600 kr.
Perrier Jouët "Grand Brut" 75 cl.		700 kr.

### HVIDVIN

#### WHITE WINE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
Sauvignon Blanc, Donna Verano, Valle Central, Chile		300 kr.
Dry Riesling, Château Ste. Michelle, Washington State		350 kr.
Chablis, Fèvre & Fèvre, France		500 kr.

### RØDVIN

#### RED WINE

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
Merlot, Donna Verano, Valle Central, Chile		300 kr.
Pinot Noir "Elegantly", Languedoc (ØKO), France		400 kr.
Ripasso Valpolicella Classico, Tommasi, Italy, 37,5 cl.		250 kr.
Ripasso Valpolicella Classico, Tommasi, Italy, 75 cl.		500 kr.

### ROSÉ

Pr. glas	<i>By the glass</i>	65 kr.
I AM Rosé, Magnum 150 cl.		800 kr.
I AM Rosé, db. Magnum 3 L.		1600 kr.
I AM Rosé Fine Selection 75 cl.		500 kr.



# BAR JACOBSEN

---

## DRINKS/COCKTAILS

### DRINKS

*Absolut vodka & lemon 2 cl. / 4 cl.* 60/80 kr.

### Gin & Tonic

*Beefeater 2 cl. / 4 cl.* 60/80 kr.

*Beefeater 24 2 cl. / 4 cl.* 80/100 kr.

### Rom & Coke

*Havana Club 3 year 2 cl. / 4 cl.* 60/80 kr.

*Havana Club 7 year 2 cl. / 4 cl.* 80/100 kr.

### Whiskey & Coke

*Chivas Regal 2 cl. / 4 cl.* 70/90 kr.

*Jameson Irish Whiskey 2 cl. / 4 cl.* 60/80 kr.

*Maker's Mark Bourbon 2 cl. / 4 cl.* 80/100 kr.

### COCKTAILS

#### Aperol Spritz

*Aperol, prosecco and sparkling water* 80 kr.

#### Lillet Vive

*Lillet, tonic water, fresh strawberries, mint and cucumber* 90 kr.

#### Dark and Stormy

*Havana Club 7 yrs., ginger beer and lime* 100 kr.

#### Russian (Black or white)

*Absolut vodka, Kahlua and maybe some milk*

#### Illum-ination

*Fernet Branca, Cointreau and Lillet* 120 kr.

#### Bornholmer Cocktail

*Seasonal Bornholm Snaps ( Ask your waiter for today's special Mix)* 120 kr.

### BEER COCKTAILS

#### Jacobsen Shandy

*Schweppes lemon and **Jacobsen Extra Pilsner*** 80 kr.

#### Hindøl

*Homemade Apple-Honey syrup and **Jacobsen Seasonal Brew*** 80 kr.

#### Brown Jacobsen Special

*Cointreau, lemon juice, sugar and **Jacobsen Brown Ale*** 100 kr.

#### Beer-groni

*Maker's Mark Bourbon, Campari and **Jacobsen India Pale Ale*** 120 kr.

#### The Mexican Viking

*Tequila Reposardo, Linie Aquavit, Cointreau and **Jacobsen Pale Ale*** 120 kr.

#### Black Velvet

*G. M. Mumm champagne and **Jacobsen Porter*** 120 kr.