

# RESTAURANT JACOB

*De Sint-Jacobskerk te Antwerpen is een van de vijf  
monumentale kerken uit de binnenstad,  
na de kathedraal, de oudste parochiekerk.  
De Sint-jakobsschelp is een christelijk attribuut van  
Jacobus de Meerdere gekozen door De Orde van de  
Sint-Jacobus Van het Zwaard.*

*Restaurant Jacob gelegen op de Sint-Jacobsmarkt in hartje  
Antwerpen heeft zijn naam niet gestolen. Net zoals op  
de markt wordt er ook hier gewerkt met verse producten.  
Wat betref de Jacobssfeer, aan u om dit te ontdekken!*

*Smakelijk!*

*Indien u allergieën heeft, gelieve dit te melden zodat wij er rekening mee kunnen houden.*

*Wij serveren ook glutenvrije, lactosevrije gerechten, echter kunnen wij het voorkomen van kruisbesmetting  
niet 100% garanderen.*

*Sint-Jacobsmarkt 89  
2000 ANTWERPEN  
+32 (0)3 337 72 71  
[info@restaurantjacob.be](mailto:info@restaurantjacob.be)  
[www.restaurantjacob.be](http://www.restaurantjacob.be)*

*maandag 17u tot 22u  
dinsdag-vrijdag:  
11u tot 14u30  
en 17u tot 22u  
zaterdag: 11u tot 22u*

## VOORGERECHTEN

<i>Tomatensoep met kipgehaktballetjes</i>	<b>8,00 €</b>
<i>Rijk gevulde vissoep (specialiteit)</i>	<b>11,70 €</b>
<i>Rundcarpaccio van filet d 'Anvers met rucola, pijnboompitten, kapertjes en Parmezaan</i>	<b>16,70 €</b>
<i>Gebakken Sint-Jacobsvruchten op een bedje van wortelcrème, mosselen en scampi's</i>	<b>21,50 €</b>
<i>Parmezaanse kaaskroketten met slaatje en cocktailsaus</i>	<b>16,50 €</b>
<i>Rijk gevulde grijze garnaalkroketten (Noordzee) met slaatje en tartaarsaus</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Duo van kroketten (kaas en garnaal) met slaatje en tartaarsaus</i>	<b>17,50 €</b>
<i>Scampi in lookboter</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Lookbrood- stukjes stokbrood met lookboter, kaas en looksaus</i>	<b>9,00 €</b>

## SALADES

<i>Caesar salade met ijsbergsla en kip, ansjovis, gekookte ei, look croutons en Parmezaan</i>	<b>18,50 €</b>
<i>Salade met geitenkaas, walnoten, fruit, honing en rozijnen</i>	<b>17,80 €</b>
<i>Salade Jacob met gerookte zalm, Sint-Jacobsvruchten en scampi's</i>	<b>22,00 €</b>
<i>Salade met scampi en gebakken appeltjes</i>	<b>20,50 €</b>
<i>Salade met krokant gebakken spek en appel</i>	<b>18,00 €</b>
<i>Vegetarische salade met ijsbergsla, rucola, Parmezaan, look croutons en Caesar dressing</i>	<b>15,50 €</b>
<i>Salade Niçoise met sla, tomaten, zwarte olijven, kappertjes, gekookte ei, rede ui en tonijn</i>	<b>19,00 €</b>
<i>Supplement: frietjes</i>	<b>4,50 €</b>

## PASTA'S & OVENPASTA'S

<b>Pasta Carbonara</b> (tagliatelle met gebakken spekjes, uien, room, eidooier en Parmezaan)	17,50 €
<b>Vegetarische pasta</b> (tortellini met truffel en boschampionns in wittewijnsaus en Parmezaan)	20,50 €
<b>Pasta Scampi</b> (tagliatelle in een licht-pikante tomatensaus, groentjes, look, scampi's en Parmezaan)	21,50 €
<b>Pasta met gerookte zalm</b> (tagliatelle met gebakken champignons, broccoli, gerookte zalm, boursin kaas en Parmezaan)	20,00 €
<b>Pasta Carpaccio</b> (tagliatelle met huisgemaakte pesto, rucola, Parmezaan, pijnboompitten en carpaccio)	20,00 €
<b>Pasta Sweet chilli kip</b> (tagliatelle met sweet chilli saus, kip, champignons, paprika en uien)	19,50 €
<b>Pasta met Sint –Jacobsvruchten</b> (tagliatelle met Sint-Jacobsvruchten, gerookte zalm, spek, scampi's en Parmezaan)	25,50 €
<b>Lasagne met rundergehakt</b>	19,50 €
<b>Huisgemaakte cannelloni</b> (pastarolletjes gevuld met rundergehakt en groentjes, gegratineerd in de oven)	19,90 €
<b>Ovenpasta van de Chef</b> (tagliatelle met tomatensaus, kip en groentjes, gegratineerd in de oven)	20,50 €
<b>Pasta Tris</b> (een trio van lasagne, cannelloni en ravioli)	20,50 €

## VLEESGERECHTEN

<i>Steak met salade of warme groentjes en frieten</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Tagliata di Manzo (kort gebakken steak met rucola, balsamico en Parmezaan)</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Mixed grill van vlees met salade of warme groentjes en frieten (kippen filet, rund steak, lamskroon, varkens brochette)</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au vent met stukjes hoevekip, kippenballetjes en weidechampignons in een heerlijke kippenvelouté met verse room</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Kippen filet met salade en frieten</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Huisbereide Stoofvlees op Vlaamse wijze met witloofsalade en frieten</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Spareribs (specialiteit) met honingmarinade, stukje verse ananas, salade en frieten</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Ossobuco alla Milanese geserveerd met verse pasta en Parmezaan (traag gegaarde kalfschenkel met een heerlijke tomatensaus)</i>	<i>30,00 €</i>

## HUISBEREIDE RUNDSBURGER'S

<i>Hamburger met sla, sneetje tomaat en frietjes</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Cheesburger met sla, sneetje tomaat, plakje kaas en frietjes</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Bacon burger met sla, sneetje tomaat, stukje spek en frietjes</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Bacon &amp; Cheesburger met sla, sneetje tomaat, stukje spek, plakje kaas en frietjes</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Supplement extra frietjes, salade, warme groentjes</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Verse huisbereide sauzen</i>	
<i>Pepersaus , Champignonsaus , Bearnaisesaus</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kruidenboter</i>	<i>3,50 €</i>

*VISGERECHTEN & SCHAALDIERGERECHTEN*

<i>Op vel gebakken mixed vis met warme groentjes, mousselinesaus en puree (kabeljauw, zalm, zeebaars, tongrolletje)</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Scampi in lookboter met frietjes</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Scampi op Thaise wijze met gebakken appeltjes en rijst</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Gebakken verse zalmfilet met aardappelpuree en mousselinesaus</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Vispannetje Jacob met verschillende vissoorten, aardappelpuree en met bouillon op basis van grijze garnalen</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Supplement extra frietjes, salade, warme groentjes</i>	<i>4,50 €</i>

*KINDER GERECHTEN (T/M 12 JAAR )*

<i>Junior hamburger met sla, sneetje tomaat en frietjes</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Lasagne met rundergehakt</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Steak met fris slaatje en frietjes</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Huisbereide Vol-au-vent met fris slaatje en frietjes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Antwerps stoofvlees met frietjes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Kipfilet met salade en frietjes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Spareribs met honingmarinade, stukje verse ananas, slaatje en frietjes</i>	<i>15,00 €</i>

## BIEREN VAN 'T VAT

***Estaminet Premium bier 25cl/50cl 5,2%***

**3,50 €/6,00 €**

*De volle densiteit, de trage en traditionele lage gisting die er het fruitig karakter aan geeft en een rijping van 6 volle weken maken dat Estaminet een echt Belgisch premium pils is.*

***Steen Brugge dubbel bruin 33cl 6,3%***

**4,80 €**

*Het abdijbier dubbel bruin is een rondborstig bier met moutkarakter en een fruitige gistingsaroma in combinatie met het subtiele kruidenmengsel. Gruut met nadruk op kaneel.*

***Steen Brugge blond 33cl 6,3 %***

**4,80 €**

*Het abdijbier is een blond bier met een warme, volle smaak en een licht gerookt gistingsaroma in combinatie met het subtiele Brugse kruidenmengsel Gruut.*

***Brugge tripel 33cl 8,7%***

**5,20 €**

*Het van oudsher Brugse stadsbier, krachtig en bitterzoet. Het aroma heeft een typisch fenolisch gerookte toets en de smaak is bitter, rijk en romig.*

## BIEREN OP FLES

<b>Estaminet Premium pils 25 cl 0,0%</b> <i>Estaminet premium pils 0,0% is een verfrissend alcoholvrij bier vol van smaak</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Palm 25cl 5,4%</b> <i>Fijne aromahoppen uit Kent brengen een subtiele harmonie. Palm is de absoluut Belgisch nummer 1 amber. Erkend streekproduct.</i>	<b>4,00 €</b>
<b>De Koninck (Bolleke) 25cl 5,2%</b> <i>Licht amberkleurig, hergist op de fles. Licht moutig met een toets van karamel. Licht hoppig en een toets van kaneel.</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Steen Brugge wit 25cl 4,8%</b> <i>Het heeft een verfrissende smaak en een licht gerookt gistingsaroma met nadruk op koriander en curaçao.</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Lindemans kriek 25cl 3,5%</b> <i>Lambik is een artisanaal spontaan gegist Brussels bier dat rijpt op eik en gemengd wordt met krieken.</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Duvel 33cl 8,5%</b> <i>Duvel met 100% natuurlijke ingrediënten, rijpt 2 maanden in de kelders van de familiale brouwerij. Zo kunnen de meester-brouwers u dit kwaliteitsvol en uniek bier aanbieden.</i>	<b>5,20 €</b>
<b>Karmeliet Tripel 33cl 8,4%</b> <i>Tripel Karmeliet bezit niet alleen de lichtheid en frisheid van de tarwe, maar ook de romigheid van haver, en het heeft ook een kruidige, citroenachtige droogheid die bijna aan kinine doet denken.</i>	<b>5,20 €</b>

## *FRISDRANK*

<i>Coca Cola / Zero</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ice Tea / Ice tea green</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Nordic Tonic</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Minute Maid Appel</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Minute Maid Appelsien</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Chaudfontaine 25cl plat/bruis</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Chaudfontaine 50cl plat/bruis</i>	<i>5,20 €</i>



## DESSERTEN

<i>Dame Blanche (vanille-ijs met warme chocoladesaus)</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Coupe Jacob (vanille en mokkaroomijs met koffielikeur)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Coupe Bresilienne (vanille-ijs met Bresilienne nootjes en karamel)</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Coupe Aardbei (tijdens het seizoen)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Huisgemaakte Tiramisu</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Huisgemaakte Chocolademousse</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Huisgemaakte Crème Brulée (aan tafel geflambeerd)</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Citroen-Meringue taart</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Panna Cotta met vers fruit</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Huisgemaakte Moelleux (geserveerd met vanille-ijs)</i>	<i>13,00 €</i>

## WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

<i>Koffie – Deca - Mokka</i>	3,70 €
<i>Koffie verkeerd</i>	4,50 €
<i>Cappuccino (Italiaanse-gestoomde melk of Weense-slaagroom)</i>	4,50 €
<i>Thee (lime, kamille, rozenbottel, groene, zwarte)</i>	3,70 €
<i>Verse Muntthee</i>	4,50 €
<i>Irish Coffee</i>	8,50 €
<i>Italian Coffee</i>	8,50 €
<i>French Coffee</i>	8,50 €
<i>Baileys Coffee</i>	8,50 €
<i>Koffie van het Huis (Cognac en Grand Marnier)</i>	11,00 €
<i>Cuaranta y tres</i>	7,30 €
<i>Disaronno Amaretto</i>	7,50 €
<i>Drambruie</i>	7,50 €
<i>Elixir D'Anvers</i>	6,20 €
<i>Baileys</i>	7,50 €
<i>Cointreau</i>	7,50 €
<i>Sambucca</i>	7,50 €
<i>Tequila</i>	7,50 €
<i>Grappa</i>	8,00 €
<i>Kahlua</i>	7,20 €
<i>Limoncello</i>	7,00 €
<i>Grand Marnier</i>	7,20 €

## APERITIEVEN

<i>Aperitief van het huis (Prosecco met Cuarenta y tres)</i>	8,00 €
<i>Glas Prosecco</i>	7,50 €
<i>Martini (rood/ wit/ fiero)</i>	5,50 €
<i>Porto (rood/ wit)</i>	5,50 €
<i>Porto 10y</i>	8,50 €
<i>Pineau de Charentes</i>	6,50 €
<i>Sherry Fino</i>	6,50 €
<i>Kirr</i>	7,00 €
<i>Kirr Royal met Prosecco</i>	8,00 €
<i>Aperol Spritz (met Prosecco)</i>	8,50 €
<i>Campari</i>	7,50 €
<i>Passoa</i>	7,50 €
<i>Ricard Pastis</i>	7,20 €
<i>Jonge jenever Bols</i>	6,50 €
<i>Oude jenever Bols</i>	7,10 €

## COCKTAILS

<i>White Lady (Gin, Cointreau en limoensap)</i>	12,00 €
<i>Scotch sidecar (Schotse whisky, Cointreau en limoensap)</i>	12,00 €
<i>Cosmopolitan (Wodka, triple sec, veenbessensap en limoensap)</i>	13,00 €
<i>Tequila Sunrise (Tequila, appelsiensap en grenadine)</i>	10,50 €
<i>Mojito/ Mojito Virgin</i>	10,00 €
<i>Mojito Strawberry</i>	12,00 €

## MOCKTAIL

<i>Pink Lady (appelsiensap, pompelmoes sap, limoensap en grenadine)</i> <i>(Zonder alcohol)</i>	9,00 €
--	--------

## GIN & TONIC

<i>Bombay Sapphire (met nordic tonic)</i>	10,50 €
<i>Monkey 47 (met Mediterranean fever tree)</i>	15,00 €
<i>Bulldog (met Mediterranean fever tree)</i>	14,00 €
<i>Hendrick's (met fever tree premium Indian)</i>	14,00 €
<i>Gin Mare (met Mediterranean fever tree)</i>	15,00 €
<i>Copperhead (met Mediterranean fever tree)</i>	15,00 €
<i>Copperhead-Black Batch (met fever tree premium Indian)</i>	15,50 €
<i>Copperhead The Gibson Edition (met fever tree premium Indian)</i>	16,00 €
<i>Forest dry gin: (met Mediterranean fever tree)</i>	15,00 €
<i>Buss N° 509 Raspberry / Grapefruit (met Schweppes Hibiscus Premium)</i>	14,00 €

*STERKE DRANKEN*

*WHISKEY*

<i>The Balvenie 12Y</i>	<i>12,10 €</i>
<i>J. Walker Red Label</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Dalwhinnie 15Y</i>	<i>13,10 €</i>
<i>Lagavulin 16Y</i>	<i>14,10 €</i>
<i>Oban 14Y</i>	<i>15,10 €</i>
<i>Talisker 10Y</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Lapraigh 10Y</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Jameson</i>	<i>7,60 €</i>
<i>J&amp;B</i>	<i>7,60 €</i>

*WODKA*

<i>Absolut Blue</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Eristoff</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>10,60 €</i>

*RUM*

<i>Bacardi wit</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bacardi 4 años</i>	<i>8,70 €</i>

*COGNAC*

<i>Baron Otard VS</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Baron Otard VSOP</i>	<i>9,60 €</i>

*CALVADOS*

<i>Calvados</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Calvados VSOP</i>	<i>9,60 €</i>