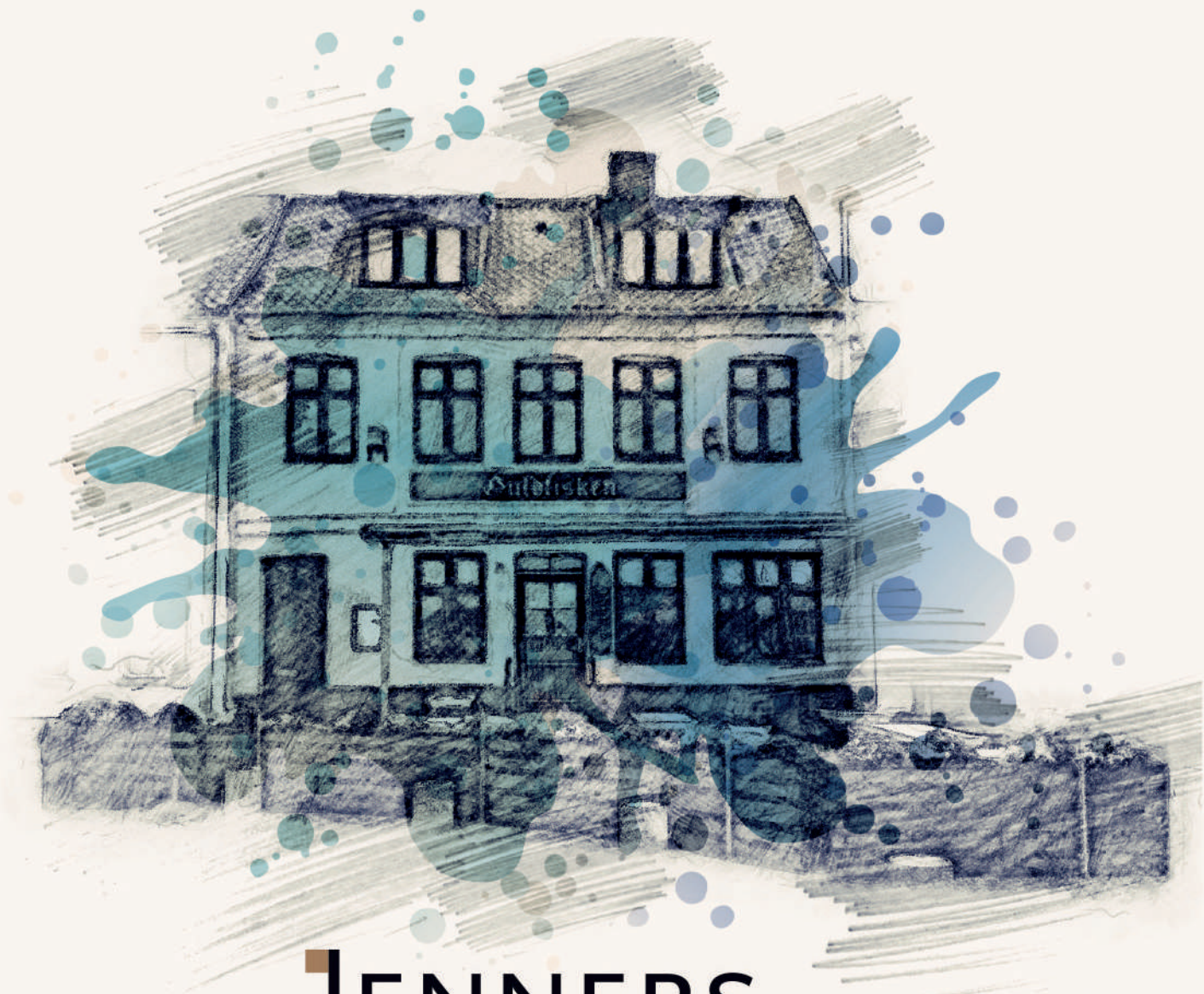


AFTENMENU



JENNERS
DOCKSIDE

VELKOMST

Husets Velkomst kr. 55	Aperol Spritz, pr. glas kr. 95	Gin-tonic kr. 105	Gin - Hass kr. 110
Prosecco og hyldeblomst	Prosecco, Aperol og danskvand	3 cl. Hendricks gin og Fever Tree tonic	3 cl. Gin, Lemonsoda og mangosirup

Hibiscus - mousserende alkoholfri drik, pr. fl. kr. 265

Er lavet efter samme traditionelle metode som champagne, prosecco og cava

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

Henri Giraud, Esprit Nature

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

500 850

Champagne med en fin, tilstedeværende mousse, og et fyldigt udtryk domineret af røde bær og tørrede abrikoser, men også en sofistikeret og struktur-givende mineralitet der løfter helhedsoplevelsen.

AUSTRALIEN

Pete's Pure - Moscato

350

Perlende, livlig og munter mousserende vin med mundvandsfremkaldende syre. Vinen byder på en vifte af tropiske aromaer med noter af lime, friskrevet citronskal, litchi og kiwifrugter.

FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE

Maison Albert Sounit, Crémant

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne 400

Elegant, frisk Crémant fuld af forførende friskhed, fine frugtnoter og sprød syre. En Crémant med en utrolig fin og vedvarende mousse. Lavet af Danskeren Knud Kjellerup.

ITALIEN, VENETO

Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry,

ØKO & Vegan

65

350

Vinen er meget blød på ganen og tilbyder forfriskende syrlighed med masser af frugtagtig smag som æble, abrikos og bananer.

ROSÉVINE

FRANKRIG

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

70 300

Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.

FRANKRIG

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

75 325

Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish.

SNACKS · SIDE ORDERS

Friskbagt focaccia med smør og mayo	kr. 25	Oliven	kr. 35
Rodfrugtchips	kr. 35	Fritter med mayo	kr. 55
Røget-salte mandler	kr. 35	Husets salat med vinaigrette	kr. 40
Rødvinsauce	kr. 35		

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCACCIA



Gambas Pil Pil

Kr. 115

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Kold røget laks med æble-fennikel salat og krydderurt vinaigrette	kr. 125.-	Cremet kartoffel suppe med sprød gris og løvstikke olie	kr. 109.-
--	-----------	--	-----------

KLASSIKERE



Stegt flæsk

Hos Jenners Dockside serverer vi byens bedste flæsk. Tykke skiver, let saltet og sprødsteget. Serveres med kogte nye kartofler, opbagt persillesovs og syltede rødbeder.

Serveres som dameportion til kr. 165

Ekstra sauce kr. 10 / ekstra kartoffel kr. 10

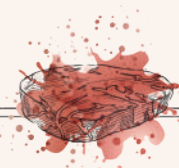
Som "ad libitum" til Kr. 205

Stjernesked med rødspættefilet, varmrøget laks og håndpillede rejer samt 1000 øer dressing, hertil friskbagt focaccia

Kr. 225

Wienerschnitzel skåret af kalveinderlår, pandestegt og serveret med "brun sovs", smørstegte kartofler, ærter og en dreng

Kr. 225

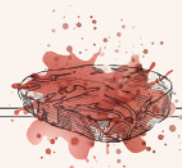


Ribeye

350 gr. Ribeye serveres med garniture, fritter og estragonmayo. Kr. 315. • *Husk sideorder*

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. ¼ fl. kr. 600



Oksemørbrad

225 gr. oksemørbrad med garniture, fritter og estragonmayo. kr. 315. • *Husk sideorder*

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. ¼ fl. kr. 600

HOVEDRETTER

Ovnbagt torsk med spinat og svampe,
serveres med persille kartofler
og brunet smør
kr. 310

Øl braiseret spoleben med rodfrugter,
knuste kartofler og sauce af egen sky

kr. 215

Fish 'n' Chips med sauce tartare.
kr. 175

Veganer. Spørg din tjener
Dagspris

450 gr. Tommahawk af gris, serveret med
grillet grønt, kryddersmør, stegte kartofler
og hjemmelavet BBQ. 30-40 min stegetid
kr. 235

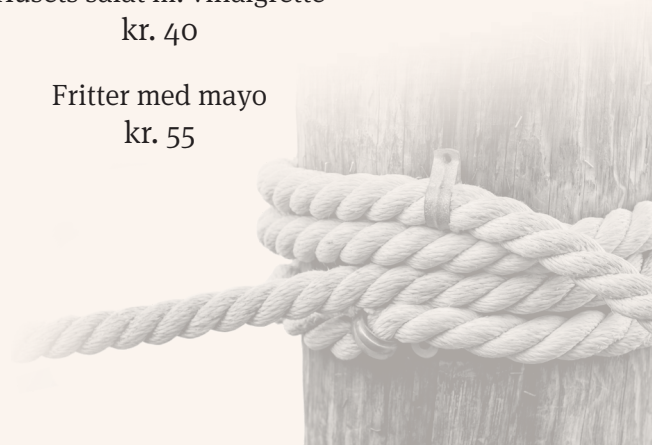
SIDE ORDERS

Rødvinsauce
kr. 35

Husets salat m. vinaigrette
kr. 40

Friskbagt facaccia med smør og mayo
kr. 25

Fritter med mayo
kr. 55





Gateau Marcel

Tilkøb: 1 kugle is kr. 15

Kr. 99

HERTIL

Christophe Marin, Maury, Vin Doux Naturel, Roussillon, Økologisk, 1 gl. kr. 60

DESSERTER

Gammeldags æblekage

Med flødeskum

Kr. 99



Lun æbletærte

Med vaniljeis

Kr. 99

HERTIL

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel, Valencia, 1 gl. kr. 50

Coupe Danmark

Kr. 85

Creme Brulée

Kr. 99

Børneis

Kr. 55

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four	kr. 70
Kaffe, The el. Americano	kr. 35
Espresso, Dobb. Espresso	kr. 28 / 45
Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte	kr. 40

Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l	kr. 52
Varm Cacao m. flødeskum	kr. 40
Irish Coffee m. 3 cl. whiskey	kr. 75

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel 50 265

Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, restede pinjekerner og tørret frugt. Smagen er frisk og let på paletten.

PORTUGAL, DUORO

Warre's, Otima 10 year Tawny 75 420

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.

GL. 1/2 FL. 1/4 FL. PORTUGAL, DUORO

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port 50 265

Kraftig smag af vilde røde bær i en elegant krydret alliance der efterfølges af en lang og behagelig finish.

FRANKRIG, ROUSSILLON, NATUREL, ØKOLOGISK

Christophe Marin, Maury, Vin Doux 75 420

Et fortræffeligt valg til desserter. Som en mellemting mellem lækker tawny og en gl. madeira. Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpakkede duft og smag af blommer, lakrids, svesker og kandiserede frugter.

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE

De Chansac, Sauvignon Blanc 70 150 300
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

ITALIEN, VENETO

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie 80 180 325
Klassisk Pinot Grigio med aromatisk og forfriskende bouquet. Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde.

FRANKRIG, CELLIER DU VALVAN, BOURGOGNE

Maison Louis Jadot, Chablis 300 600
Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Henri Bourgeois, Sancerre 600
Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpe eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

TYSKLAND, MOSEL

Weingut Nik Weis, Riesling 350
Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekommende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

USA, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTONSTATE

Merf, Chardonnay 90 400
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen.

RØDVINE

ITALIEN, APULIEN

Casa de Giulietta, Appassimento 70 300
Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.

FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône 80 180 325
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

USA, CALIFORNIEN

Black Ink, Old Vine Zinfandel 350
Black Ink er koncentreret i både duft og smag med modne kirsebær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin, der byder på saftige frugtnoter, velintegrerede fadnoter og flot fylde.

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

AUSTRALIEN

Kaesler, Stonehorse, Shiraz 450
Klassisk Shiraz i moderne stil. Vibrerende sorte og blå frugtnoter vælder op af glasset og på paletten byder vinen både på saftige bær med pikante pebernoter og lakridsede undertoner.

ITALIEN, BERADENGA, TOSCANA

Fèlsina, Chianti Classico, Økologisk 265 475
Uimodståelig smuk og gennemført vin. Fyldig og rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur. I både duft og smag finder man søde kirsebær og blommer, mokka, lakrids og sarte grønne urtenuancer. En imponerende vin, der år efter år ligger helt fremme i klassens førerfelt.

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, VENETO

GL. ½FL. ¼FL.

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso, Superiore 475

Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdener: valpolicellaens intense kirsebærnoter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi.

ITALIEN, PIEMONTE

Marziano Abbona, Barolo - Terlo Ravera 750

Kompleks og seriøs Barolo med lag på lag af kirsebær, Blomme, trøffel, roser og læder. Meget raffineret.

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

GL. ½FL. ¼FL.

Viña Mayor Reserva 600

Fra vinen breder der sig en duft af herreværelse med elegante noter af læder og tobak, kombineret med duften af midne, mørke bær, søde krydderier og en let note af brød eller toast.

FRANKRIG CÔTE D'OR, BOURGOGNE

Maison Louis Jadot, Bourgogne 575

Côte d'or byder på Pinot Noir-druen i klassisk, elegant stil. Vinen har fine noter af viol, brombær og kirsebær samt en god, intens frugtkerne i smagen.

KOLDE DRIKKE

	25 CL.	50 CL.		33 CL.
Danskvand	25	48	Alkoholfri øl	39
Sodavand	35	58	Carlsberg Nordic, 33 cl. / Kronenbourg Blanc, 33 cl.	
Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon, Faxe Kondi Free, Tonic, Dansk vand med citron			Tuborg Classic, 33 cl	
Hyldeblomst	30	55	Specialøl på fad	45 75
Hyldeblomst m. brus	35	58	Braunstein Brown ale, Kronenbourg 1664	
Æblejuice eller Appelsinjuice	30	50	Fadøl	38 62
Is the med fersken / is the med hindbær	32	55	Grøn Tuborg / Tuborg Classic	
Vand		20		3 CL. 5 CL.
Vand med andre drikkevarer	10		Solbærrøm	52
Specialøl på flaske	68		Snaps, 3cl el. 5cl.	49 75
Spørg betjeningen om udvalget			Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit, Porsesnaps, Øls-naps Byg, Morbærnsnaps, Lyngsnaps, Slåensnaps, Maltsnaps, Hav-tornsnaps, Dildsnaps, Enebærnsnaps. Linie Akvavit, O.P, Rød Ålborg.	

SELSKABER PÅ JENNERS DOCKSIDE

På Jenners Dockside stiller vi hellere end gerne vores faciliteter samt ekspertise til rådighed, når De skal holde Deres næste fest, Vi har igennem årene lagt hus tik mange forskellige typer af arrangementer, herunder, bryllupeer, fødselsdage, receptioner, jubilæumsmiddage, bisættelser, barnedåbe og meget andet.

Vi tilbyder både forskellige ”pakker” samt skræddersyede arrangementer, som sammensættes i dialog med Dem som gæst i centrum.

Tit og ofte serverer vi en traditionel frokost med udgangspunkt i vores frokostkort. Vi sammensætter lige så gerne en tre-, fem- eller syv-retters menu med eller uden vine.

EKSEMPEL PÅ MIDDAGSARRANGEMENT

Prosecco med snacks

Forret; ”Fire små fiskeanretninger”

Hovedret

Dessert; ”Tre små søde ting”

Rød- og hvidvin under hele arrangementet

Et glas dessertvin

Kaffe og the med petit four

Avec til kaffen

Natmad

kr. 1095

Kontakt din betjening eller læs mere på jenners-dockside.dk





JULEN PÅ JENNERS DOCKSIDE 2024

FRA MANDAG DEN 25. NOVEMBER TIL LØRDAG DEN 22. DECEMBER
TILBYDER VI FØLGENDE JULE ANRETNINGER.

JULE TALLERKEN

Husets karrysild med æble og kogt æg
Fiske filet med remoulade og citron
Æg med urtemayonnaise og håndpillede rejer
Mørbradbøf med champignon a la creme
Risalamande med syltede kirsebær

Kr. 225,-

EKSTRA GODTER

Røget ål med røræg - kr. 105,-
Fersk røget laks med stuvet spinat - kr. 85,-
2 oste med julegodter - kr. 95,-

JULE ANRETNING SERVERES VED BORDET

1.

Husets karrysild med æble og kogt æg
Stegt sild i lage med syltede rødløg
Jenners Julesild med appelsin og stjerne anis

2.

Sprød fiskefilet med grov remoulade og citron
Håndpillede rejer med urtemayonnaise
Røget laks med stuvet spinat

3.

Medister med sennep og rødbede
Frikadeller med hjemmelavet surt
Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål
kogt på sødsaft, kanel og vanilje
Æbleflæsk

4.

2 oste med julegodter
Ris a la mande med syltede kirsebær

Kr. 395,-

Inkl. 4 store øl eller snaps kr. 595,-

Da pladsen er lidt knap, anbefaler vi at De forud bestiller Deres bord.
Dette kan ske online på www.jenners-dockside.dk
eller telefonisk på 43 69 93 39

