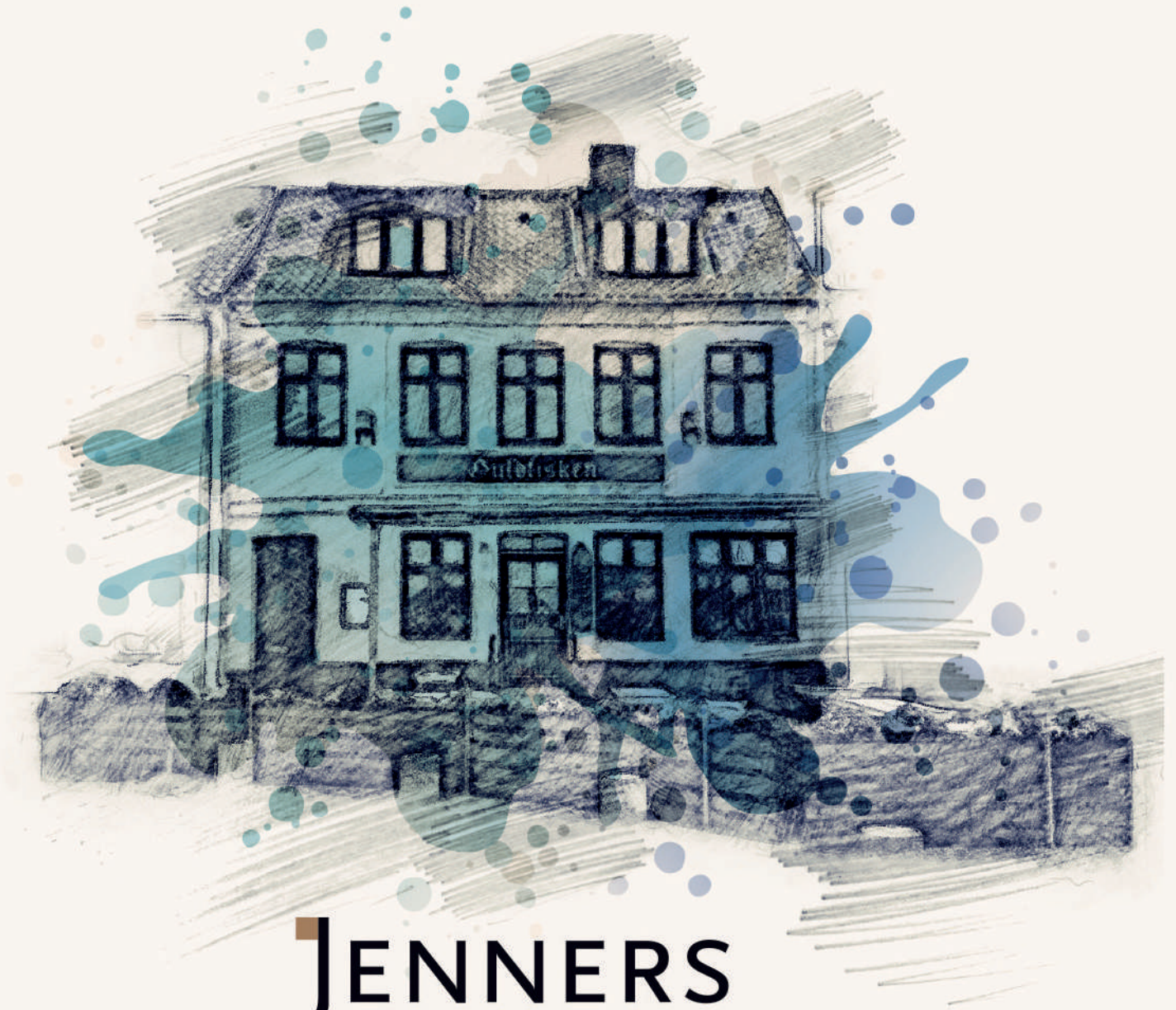


AFTENMENU



JENNERS
DOCKSIDE

VELKOMST

Husets Velkomst kr. 50	Aperol Spritz, pr. glas kr. 89	Gin-tonic kr. 95	Gin - Hass kr. 105
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. 225

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

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

Henri Giraud, Esprit Nature

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

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.

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

500 850

FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE

Maison Albert Sounit, Crémant

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

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

400

50 350

ROSÉVINE

FRANKRIG

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault

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

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

70 300

FRANKRIG

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire

Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset.

Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish.

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

75 325

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. 109

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Lille frisk salat af avocado, tomat,
asparges og håndpillede rejer

kr. 99.-

Tatar med
trøffel og peccorino

kr. 99.-

KLASSIKERE



Stegt flæsk

Hos Jenners Dockside serverer vi byens bedste flæsk. Tykke skiver, let saltet og sprødstegte. 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

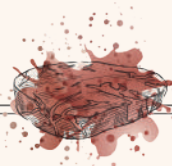
Stjernesked ala Dockside med stegt rødspættefilet, varmrøget laks, håndpillede rejer.

Serveres med brød

Kr. 185

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

Kr. 225

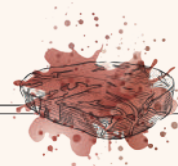


Ribeye

350 gr. Ribeye serveres med garniture, friter og estragonmayo. Kr. 315. Husk side order

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/1 fl. kr. 600



Oksemørbrad

225 gr. oksemørbrad med garniture, friter og estragonmayo. kr. 315. Husk side order.

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/1 fl. kr. 600

HOVEDRETTER

Hel Rødspætte med nye kartofler,
brunet smør, citron og syltet agurk,
kr. 310

Grillkølle "Spoleben" med
hjemmelavet BBQ sauce, kartoffelsalat,
grøn salat og cole slaw
kr. 215

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

Revelsben med hjemmelavet
BBQ sauce, kartoffelsalat,
grøn salat og cole slaw
kr. 215

Veganer. Spørg din tjener
Dagspris

450 gr. Tommahawk af gris, serveret
med grillet grønt, kryddersmør, stegte
kartofler og hjemmelavet BBQ
kr. 235

SIDE ORDERS

Rødvinsauce
kr. 35

Friskbagt facaccia med smør og mayo
kr. 25

Husets salat m. vinaigrette
kr. 40

Fritter med mayo
kr. 55





Gateau Marcel

Kr. 99

Tilkøb: 1 kugle is kr. 15

HERTIL

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

DESSERTER

Sorbet

med frisk frugt 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	Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l	kr. 52
Kaffe, The el. Americano	kr. 35	Varm Cacao m. flødeskum	kr. 40
Espresso, Dobb. Espresso	kr. 28 / 45	Irish Coffee m. 3 cl. whiskey	kr. 75
Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte	kr. 40		

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 blomster, 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 Giuletta, 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. Viberende 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 blomster, mokka, lakrids og sarte grønne urtenuancer. En imponerende vin, der år efter år ligger helt fremme i klassens førerfelt.

Fortsættes på næste side

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, VENETO

GL. 1/2 FL. 1/4 FL.

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. 1/2 FL. 1/4 FL.

Viña Mayor Reserva 350

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,			Tuborg Classic, 33 cl	
Faxe Kondi Free, Tonic, Dansk vand med citron				25 CL. 50 CL.
Hyldeblomst	30	55	Specialøl på fad	75
Hyldeblomst m. brus	35	58	Braunstein, Dark LagerKronenbourg 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		Solbærrom	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



ARRANGEMENTER



Fredag 28. og lørdag 29. juni fra kl. 12.00.

ROSÉ ROSÉ

I samarbejde med Køge handel laves byen om til en stor vinsmagning og blomster udstilling. I denne anledning tilbyder Jenners Dockside Fish N Chips af friskskåret kulmule med sprøde fritter og hjemmelavet sauce tatare samt 1 glas rosé til kr. 199.-.

Billetter/smagning kan købes ved henvendelse til Køge Handel.

Fredag 5. juli og 19. juli samt 2. august fra kl. 18.00.

GRILL I GÅRDEN

Grill i Gården kr. 298.- Vi tænder op i grillen og skruer op for hyggen. På buffeten vil der være forskellige typer kød, grønt og kartofler samt frugt og sødt.



Lørdag 10. august

SILDENS DAG

Det foregår i Hugos gård og vi stiller naturligvis op med vores bud på "en god sild".



Mandag 26. aug. til søndag 1. sep.

KØGE FESTUGE - UGE 35

Byen er i festhumør og især sidst på ugen er der fest på havnen. Bordbestilling denne weekend er anbefalelsesværdigt.

Søndag 10. november fra kl. 17.30.

MORTENS AFTEN

3 retter kr. 395.-

Mandag 7. til og med lørdag 12. okt. fra kl. 17.30

SMAG PÅ KØGE - UGE 41

3 retter kr. 249.-