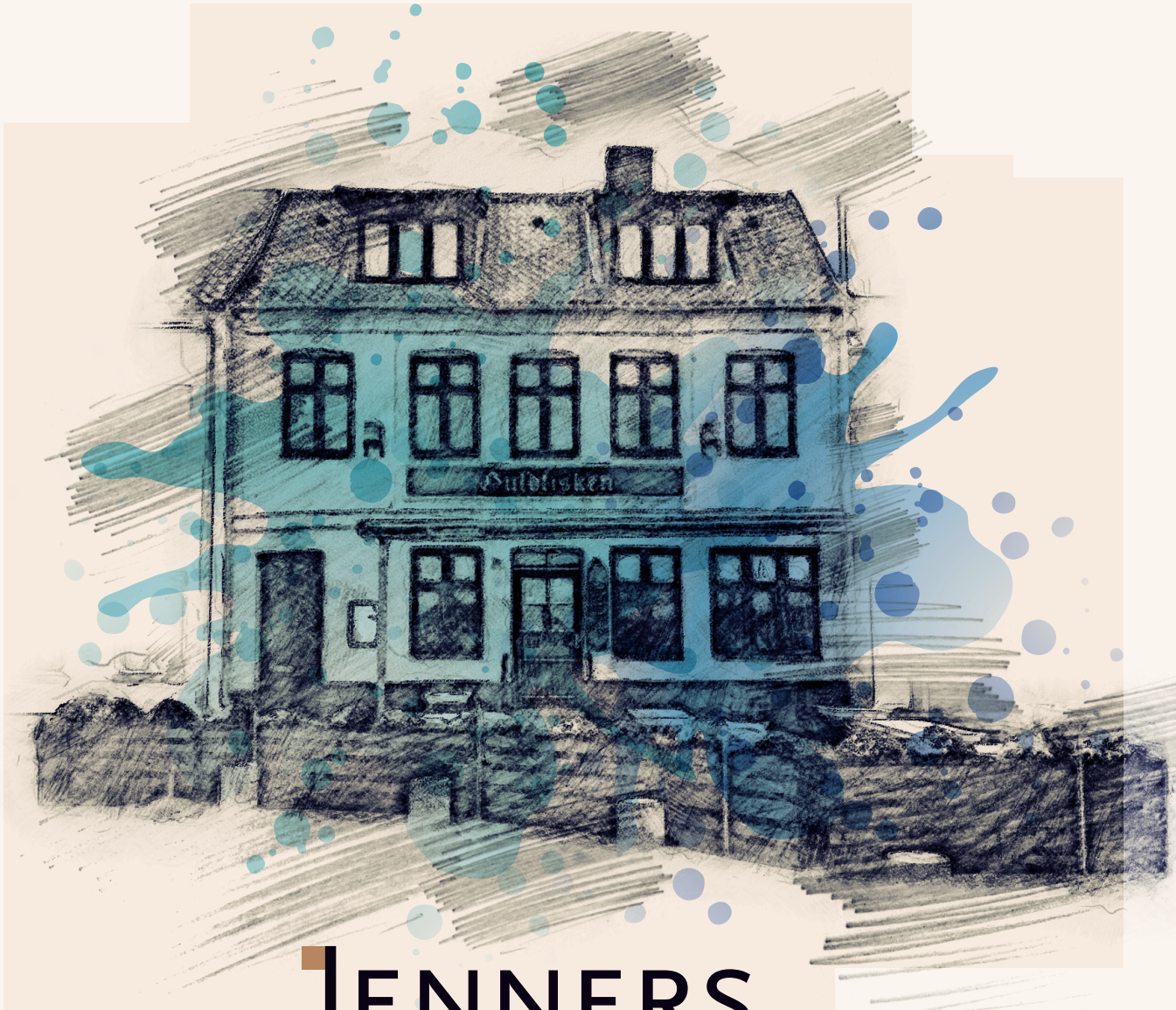


AFTENMENU



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, AÏ

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

Henri Giraud, Esprit Nature kr. 500 kr. 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 kr. 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

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

Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne kr. 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 kr. 50 kr. 350

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

ROSÉVINE

FRANKRIG

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

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault kr. 70 kr. 300

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

FRANKRIG

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

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire kr. 75 kr. 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 foccacia 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 FOCCACIA



Gambas Pil Pil

Kr. 109

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Smørstegte blinis med rogn, creme fraiche 38 og løg	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

Stjernes kud ala Dockside med stegt rødspættefilet, varmrøget laks, håndpillede rejer.

Serveres med brød

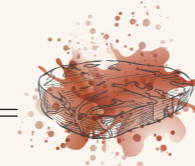
Kr. 185

Wienerschnitzel skåret af kalveinderlår, pandestegt og serveret med "brun sovs",

smørstegte kartofler, ærter og en dreng

Kr. 225

HOVEDRETTER

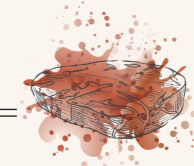


Ribeye

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

Fish 'n' Chips med sauce tartare.

kr. 175

Tatar serveret med trøffel, peccorino, friter og mayo.

kr. 215

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

kr. 199

Veganer. Spørg din tjener.

Dagspris

SIDE ORDERS

Rødvinsauce
kr. 35

Husets salat m. vinaigrette
kr. 40

Friter med mayo
kr. 55

Friskbagt foccacia med smør og mayo
kr. 25



DESSERTER



Gateau Marcel

kr. 99 Ekstra kugle is kr. 15

HERTIL

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



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	GL.	½ FL.	¼ FL.	PORTUGAL, DOURO	GL.	½ FL.	¼ FL.
Sol de Reymos, Dulce de Moscatel	50	265	–	Warre's, Den Kgl. Livgardes Port	50	375	
Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, ristede pinjekerner og tørret frugt. Smagen er frisk og let på paletten.				Kraftig smag af vilde røde bær i en elegant krydret alliance der efterfølges af en lang og behagelig finish.			
PORTUGAL, DUORO				FRANKRIG, ROUSSILLON, NATUREL, ØKOLOGISK			
Warre's, Otima 10 year Tawny	75	420		Christophe Marin, Maury, Vin Doux	60	450	
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.				Et fortræffeligt valg til desserter. Som en mellemting mellem en 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	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
De Chansac, Sauvignon Blanc	70	150	300	Henri Bourgeois, Sancerre			600
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.				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.			
ITALIEN, VENETO				TYSKLAND, MOSEL			
Zenato, Pinot Grigio delle Venezie	80	180	325	Weingut Nik Weis, Riesling			350
Klassisk Pinot Grigio med aromatisk og forfriskende bouquet. Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde.				Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekommende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.			
FRANKRIG, CELLIER DU VALVAN, BOURGOGNE				USA, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTONSTATE			
Maison Louis Jadot, Chablis		300	600	Merf, Chardonnay	90	400	
Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers				Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen.			

RØDVINE

ITALIEN, APULIEN	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	AUSTRALIEN	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Casa de Giulietta, Appassimento	70	300		Kaesler, Stonehorse, Shiraz			450
Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.				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.			
FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE				ITALIEN, BERADENGA, TOSCANA			
M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône	80	180	325	Fèlsina, Chianti Classico, Økologisk	265	475	
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.				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.			
USA, CALIFORNIEN							
Black Ink, Old Vine Zinfandel			350				
Black Ink er koncentreret i både duft og smag med modne kirse- bær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin, der byder på saftige frugtnoter, velintegrerede fadnoter og flot fylde.							

Fortsættes på næste side

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, VENETO

GL. ½ FL. ¼ 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. ½ FL. ¼ FL.

Viña Mayor Reserva 600

Fra vinen breder der sig en duft af herreværelse med elegante noter af læder og tobak, kombineret med duften af modne, 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.

Danskvand 25 48

Sodavand 35 58

Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon,
Faxe Kondi Free, Tonic, Dansk vand med citron

Hyldeblomst 30 55

Hyldeblomst m. brus 35 58

Æblejuice eller Appelsinjuice 30 50

Is the med fersken / is the med hindbær 32 55

Vand 20

Vand med andre drikkevarer 10

Specialøl på flaske 68

Spørg betjeningen om udvalget

33 CL.

Alkoholfri øl 39

Carlsberg Nordic, 33 cl. / Kronenbourg Blanc, 33 cl.

Tuborg Classic, 33 cl

25 CL. 50 CL.

Specialøl på fad 75

Braunstein, Dark Lager Kronenbourg 1664

Fadøl 38 62

Grøn Tuborg / Tuborg Classic

3 CL. 5 CL.

Solbærrøm 52

Snaps, 3cl el. 5cl. 49 75

Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit,
Porsesnaps, Øls-naps Byg, Morbærnsnaps, Lyngsnaps,
Slåensnaps, Maltsnaps, Hav-tornsnaps, Dildsnaps,
Enebærnsnaps. Linie Akvavit, O.P. Rød Ålborg.

Hibiscus - mousserende alkoholfri drik, pr. fl. kr. 225

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

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 til mange forskellige typer af arrangementer, herunder, bryllupper, 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-rettens 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



Søndag 23. juni fra kl. 17.30.

SANKT HANS

Vi tænder op i den store grill kr. 295.-

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 1. 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.

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

SMAG PÅ KØGE - UGE 41

3 retter kr. 249.-

Søndag 10. november fra kl. 17.30.

MORTENS AFTEN

3 retter kr. 395.-