

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	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Henri Giraud, Esprit Nature		500	850	Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne		400	
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.				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.			
AUSTRALIEN				ITALIEN, VENETO			
Pete's Pure - Moscato			350	Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry, ØKO & Vegan	65		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.				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.	FRANKRIG	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault	70		300	Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	75		325
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtig smag.				Læskende, smuk rosé, hvor frugtaramaer 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

H E R T I L

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 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

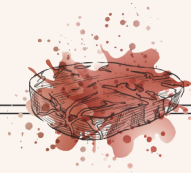
Stjernesked med rødspættefilet,
varmrøget laks og håndpillede rejer samt
1000 øer dressing, hertil friskbagt focaccia

Kr. 225

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

Kr. 225

HOVEDRETTER

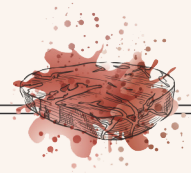


Ribeye

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

H E R T I L

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



Oksemørbrad

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

H E R T I L

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

Veganer. Spørg din tjener
Dagspris

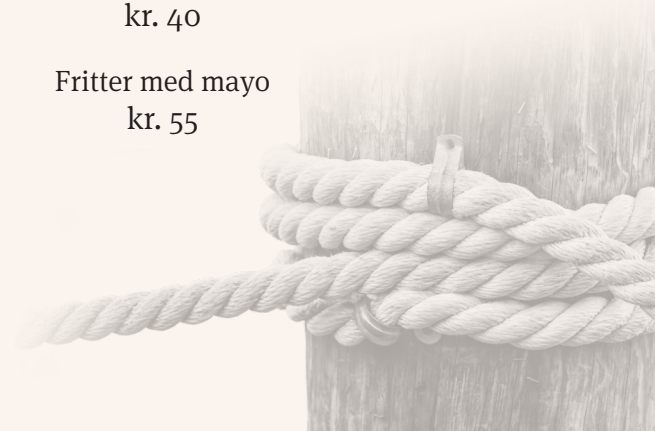
SIDE ORDERS

Rødvinsauce
kr. 35

Friskbagt facaccia med smør og mayo
kr. 25

Husets salat m. vinaigrette
kr. 40

Fritter med mayo
kr. 55



DESSERTER



Gateau Marcel

Tilkøb: 1 kugle is kr. 15

Kr. 99

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

Gammeldags æblekage

Med flødeskum

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 mellemtning 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

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

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 afdæmpede 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

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
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 kirse- bær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin, der byder på saftige frugtnoter, velintegrerede fadnoter og flot fylde.

AUSTRALIEN

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

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 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.

Dansk vand 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

Alkoholfri øl 39

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

Tuborg Classic, 33 cl

25 CL. 50 CL.

Specialøl på fad 45 75

Braunstein Brown ale, Kronenbourg 1664

Fadøl 38 62

Grøn Tuborg / Tuborg Classic

3 CL. 5 CL.

Solbærrom 52

Snaps, 3cl el. 5cl. 49 75

Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit,

Porsesnaps, Øls-naps Byg, Morbær snaps, Lyngsnaps,

Slåensnaps, Maltsnaps, Hav-tornsnaps, Dildsnaps,

Enebær snaps. 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 til 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 rørag - 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
Æbleflask

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

