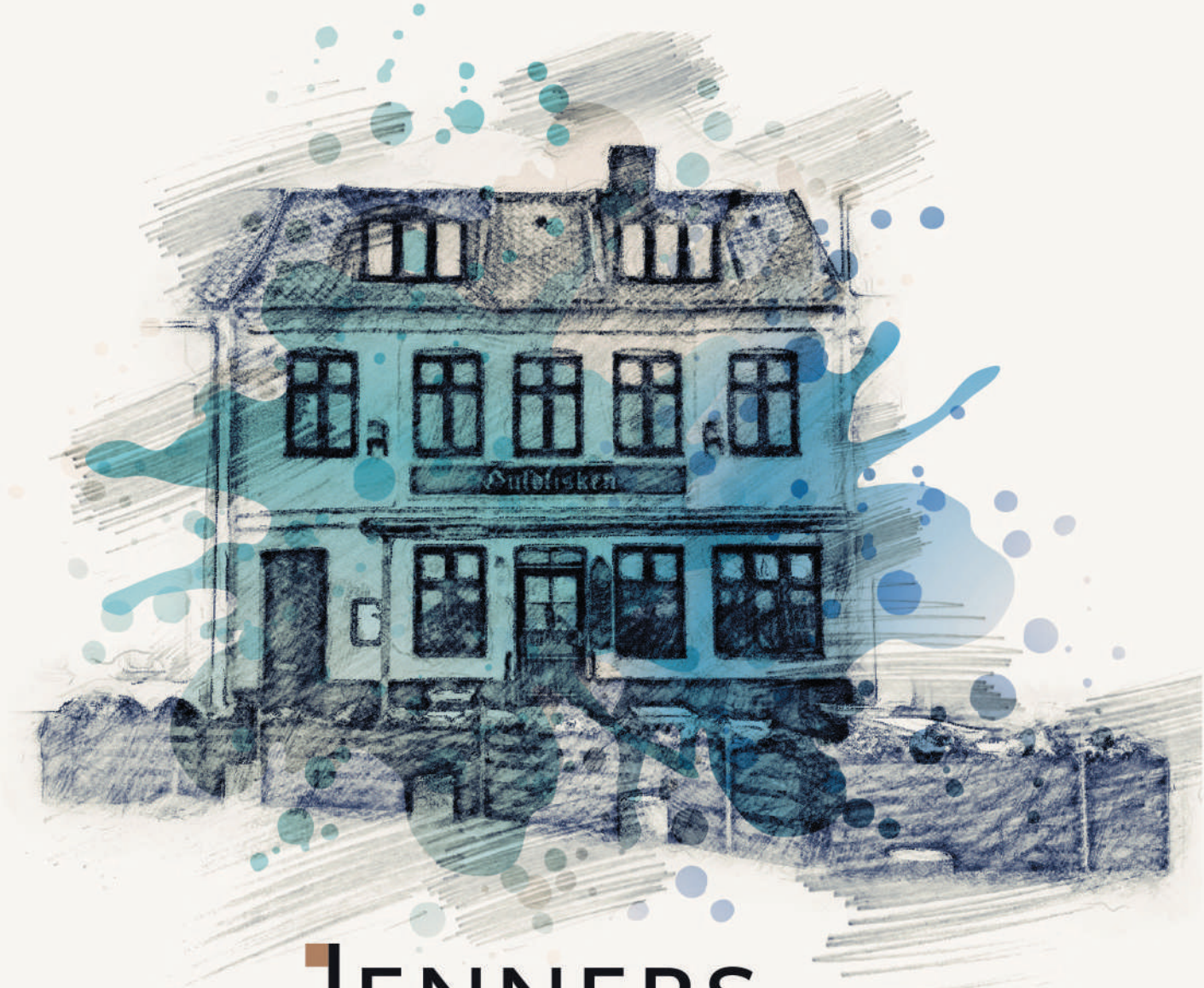


AFTENMENU



JENNERS
DOCKSIDE

VELKOMST

Husets Velkomst kr. 55	Aperol Spritz, Stor kr. 95	Gin-tonic, Stor kr. 105	Gin Hass, Stor kr. 110
Prosecco og hyldeblomst	Prosecco, Aperol og danskvand, pr. glas	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	75	325	Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	75	325
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.			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.-	Gravad okse med syltet sennepskorn og kryddersalat	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

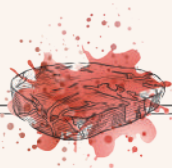
Fish 'n' Chips med sauce tartare

Kr. 175

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

Kr. 215

HOVEDRETTER

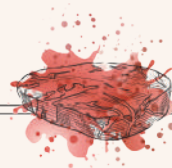


Ribeye

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

Ovnbagt laks med dukkah, hertil kold salat af karfoffel, bønner og tomat samt urtedressing
kr. 235

Veganer. Spørg din tjener
Dagspris

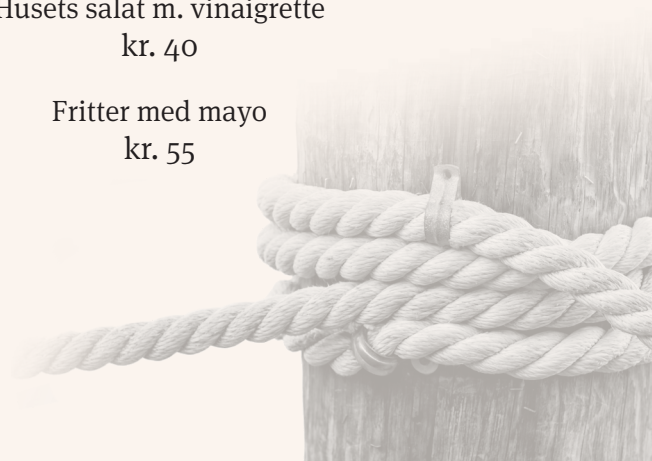
SIDE ORDERS

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

Citrus lemoncello tiramisu

Kr. 99

Børneis

Kr. 55

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four	kr. 75	Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l	kr. 60
Kaffe, The el. Americano	kr. 39	Varm Cacao m. flødeskum	kr. 50
Espresso, Dobb. Espresso	kr. 32 / 48	Irish Coffee m. 3 cl. whiskey	kr. 79
Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte	kr. 45		

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel 55 265

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 80 420

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

GL. ½FL. ¼FL. PORTUGAL, DUORO

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port 55 265

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 80 420

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 75 175 325
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

ITALIEN, VENETO

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie 85 190 340
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 325 640
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 625
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 375
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 95 425
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 75 325
Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.

FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône 85 190 340
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

USA, CALIFORNIEN

Black Ink, Old Vine Zinfandel 375
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.

AUSTRALIEN

Kaesler, Stonehorse, Shiraz 475
Klassisk Shiraz i moderne stil. Vibrerende sorte og blå frugtnoter vælger 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	35	55	Alkoholfri øl	
Sodavand	38	58	Carlsberg Nordic, 33 cl.	42
Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon,			Kronenbourg Blanc, 33 cl.	55
Tuborg Squash Sport Sukkerfri,			Tuborg Classic, 33 cl	42
Tonic, Dansk vand med citron				
Hyldeblomst	38	58		
Hyldeblomst m. brus	38	58	Specialøl på fad	25 CL. 50 CL. 48 78
Æblejuice eller Appelsinjuice	35	50	Grimbergen, Kronenbourg 1664	
Is the med fersken / is the med hindbær	38	58	Fadøl	40 65
Vand		20	Grøn Tuborg, Tuborg Classic	
Vand med andre drikkevarer	10			
Specialøl på flaske	72		Solbærrom	3 CL. 5 CL. 55
Spørg betjeningen om udvalget			Snaps, 3cl el. 5cl.	52 78
			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



VELKOMMEN

Restauranten holder åbent hele året, men vi lader lys og temperaturer påvirke vores åbningstider. For yderligere information, henviser vi til åbningstiderne på hjemmesiden. Vi tilbyder løbende arrangementer i forbindelse med Mortens Aften, Valentines, julefrokoster, vildtaftener og lignende, og holder naturligvis åbent for selskaber året rundt!

Hold øje med vores hjemmeside samt vores Facebook-side vedrørende nyheder og arrangementer

Til frokost serveres kolde anretninger og lune retter, flot arrangeret på fade. Der er en del varer fra egen røgeovn. Der vil være friskstegte fiskefileter og hjemmelavede fiskefrikadeller, og der vil selvfølgelig også være noget til dem af jer, der ikke spiser fisk.

Vi ønsker at tiltrække så bredt et publikum som muligt, og har derfor valgt at ligge i den lavere prisklasse.

Velbekomme og på gensyn på Køge Havn.

