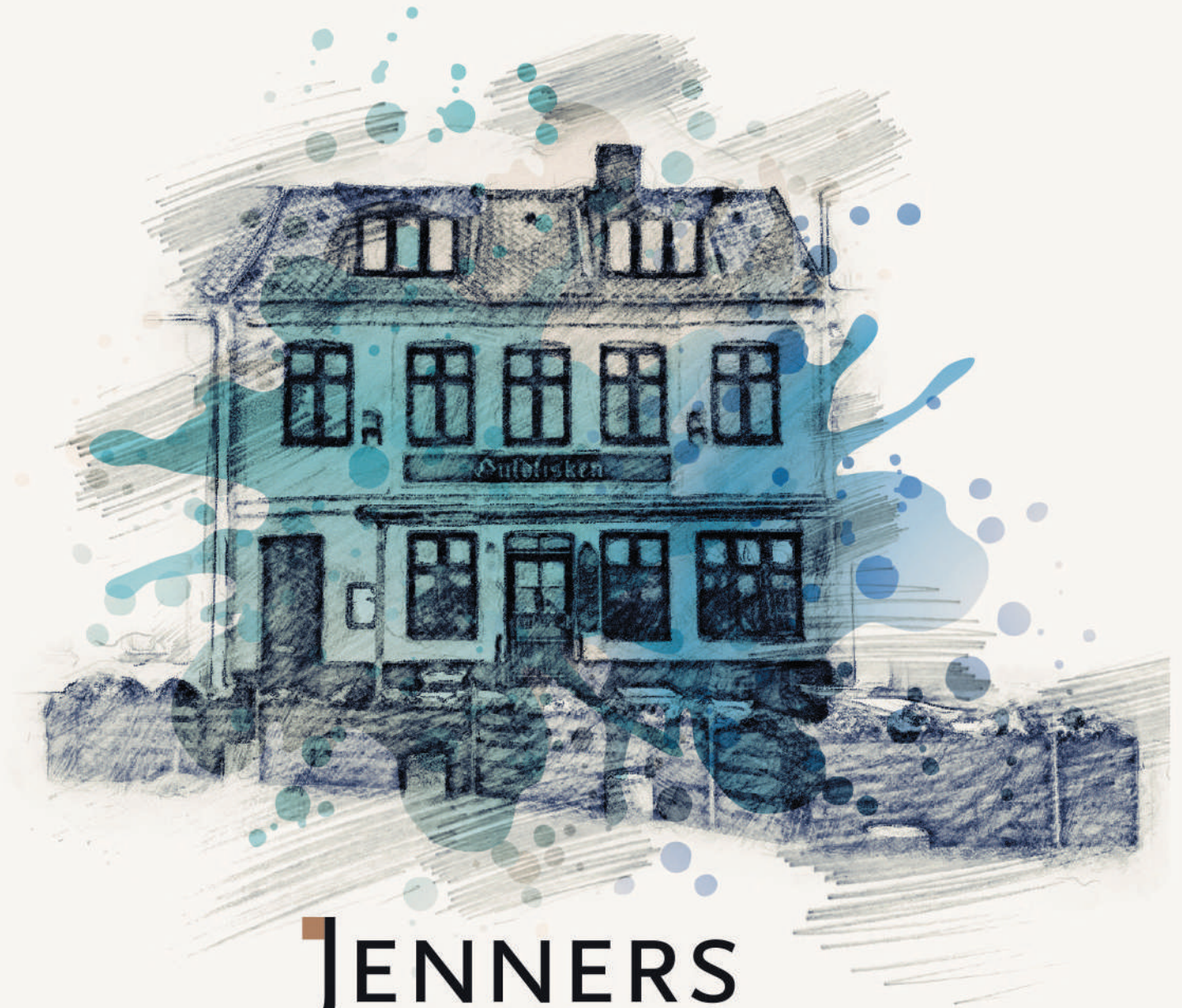


AFTENMENU



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 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.		500	850	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.		400	
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.			350	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.		65	350

ROSÉVINE

FRANKRIG	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	FRANKRIG	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.	75		325	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.	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. 115

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

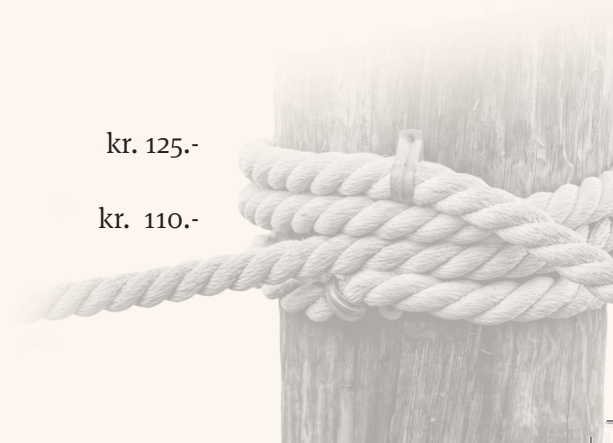
1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Kold røget laks med æble-fennikel
salat og krydderurt vinaigrette

kr. 125.-

Rørt tatar med karse og wasabi mayo

kr. 110.-



KLASSIKERE



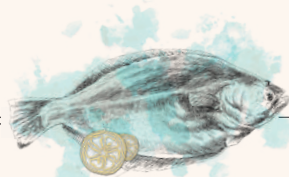
Stegt flæsk

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



Smørstegt rødspætte

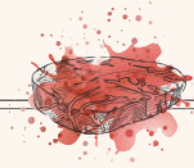
Persille kartofler, brunet smør,
hjemmesyltet agurk

Kr. 325

Fish 'n' Chips med sauce tartare
Kr. 175

Grillet fisk med dagens tilbehør
(Spørg betjening)
Dagspris

HOVEDRETTER

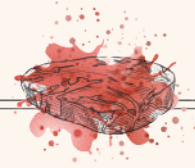


Ribeye

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

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/4 fl. kr. 600



Oksemørbrad

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

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/4 fl. kr. 600

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

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

Wienerschnitzel skåret af kalveinderlår, pandestegt og serveret med "brun sovs", smørstegte kartofler, ærter og en dreng
Kr. 225

Stjernesked med rødspættefilet, varmrøget laks og håndpillede rejer samt 1000 øer dressing, hertil friskbagt focaccia
Kr. 225

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

Friske bær

Med mascapone creme & knas

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, Cappuccino 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. 1/2 FL. 1/4 FL. 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 læsker tawny og en gl. madeira. Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpackede duft og smag af blomster, lakrids, svesker og kandiserede frugter.

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE

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

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

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

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Casa de Giuletta, 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.

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

AUSTRALIEN

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Kaesler, Stonehorse, Shiraz	475		

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 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. 1/2FL. 1/4FL.

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. 1/2FL. 1/4FL.

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.

Danskvand	35	55
Sodavand	38	58
Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon, Tuborg Squash Sport Sukkerfri, Tonic, Dansk vand med citron		
Hyldeblomst	38	58
Hyldeblomst m. brus	38	58
Æblejuice eller Appelsinjuice	35	50
Is the med fersken / is the med hindbær	38	58
Vand		20
Vand med andre drikkevarer	10	
Specialøl på flaske	72	
Spørg betjeningen om udvalget		

33 CL.

Alkoholfri øl	
Carlsberg Nordic, 33 cl.	42
Kronenbourg Blanc, 33 cl.	55
Tuborg Classic, 33 cl	42

25 CL. 50 CL.

Specialøl på fad	48	78
Grimbergen, Kronenbourg 1664		
Fadøl	40	65
Grøn Tuborg, Tuborg Classic		

3 CL. 5 CL.

Solbærrom	55
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.

