

Skriv antal	Vi anbefaler, der vælges 2 - 3 stykker mad	Pris
	<b>3 Hurtige:</b> Marineret sild med løg og capers Krabbesalat 2 stk. fiskefrikadeller med remoulade og citron Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	165,-
	<b>Menu A:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Hjemmelavet laksesalat med purløg og rødløg Lun leverpostej med sprød bacon Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	209,-
	<b>Menu B:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Varmrøget laks med estragon mayonnaise Cremet krabbe salat med dild Hønsesalat med sprød bacon Friture stegt camembert med solbær syltetøj og ristet toast Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	265,-
	<b>Menu C:</b> Hjemmelavet karrysild med løg og æble, stegt sild i lage og marineret sild med løg og capers Sprød fiskefilet med remoulade og citron, koldrøget laks med stuvet spinat, håndpillede rejer med mayonnaise Cremet hønsesalat med sprød bacon, mørbradbøf med bløde løg og surt, hjemmelavet frikadeller med rødkål 2 slags ost med tilbehør Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	385,-
	<b>Sildemenu:</b> Hjemmelavet karrysild med løg æble Gammeldags modnet sild med rå løg og capers Stegt sild i lage med syltede rødløg Sæson sild – spørg for denne sæson! Friskbagt, rugbrød, fedt og smør <b>Tillæg hvis menuen deles</b>	215,-
	<b>1 stk. børnefisk med fritter, ketchup og remoulade</b>	<b>Kun for børn under 12 år</b>
	<b>2 stk. fiskefrikadeller med fritter, ketchup og remoulade</b>	
	<b>6 stk. kyllinge nugget med fritter, ketchup og remoulade</b>	
	<b>Marineret sild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	109,-
	<b>Kryddersild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit eller Gylden Akvavit	78,-
	<b>Karry sild med løg, æble og capers bær</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	80,-
	<b>Stegt sild i lage med syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	83,-
	<b>Røget sild med 2 slags løg og radise</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Lyngsnaps / Dildsnaps	85,-
	<b>Salt sild med bløde løg, sennep og rødbede</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	85,-
	<b>2 stk. Fiskefrikadelle med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	75,-
	<b>Varmrøget laks med kryddermayo og syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	88,-
	<b>Hjemmelavet laksesalat med purløg og syltede rødløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	78,-
	<b>Fiskefilet med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	89,-
	<b>Fiskefilet med håndpillede rejer og mayonnaise</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	119,-
	<b>Håndpillede rejer med dild og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	88,-
	<b>Koldrøget laks med spinat</b> Hertil anbefaler vi Linie Akvavit	88,-
	<b>Krabbesalat</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	75,-
	<b>Nye kartofler med sprød bacon, mayonnaise og 2 slags løg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Dildsnaps	65,-
	<b>Hønsesalat med sprød bacon</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	75,-
	<b>Skinkesalat med purløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	75,-
	<b>2 stk. Frikadeller med rødkål og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	75,-
	<b>Stor mørbradbøf med bløde løg og surt</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-
	<b>Roastbeef med pickles, peberrod og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Enebær Snaps	75,-
	<b>Lun leverpostej med sprød bacon og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	65,-
	<b>Gorgonzola med ristet rugbrød, rå løg og æggeblomme</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Danica rum	75,-
	<b>Gl. ost med løg og sky</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Porsesnaps	75,-
	<b>Friturestegt Camembert med ristet brød og solbærsyltetøj</b> Hertil anbefaler vi Solbærrum	75,-
	<b>Lun æbletærte med creme fraiche</b>	55,-
	<b>Gateau Marcel</b>	78,-

Udfyld gerne ét kort på hele bordets vegne.

HUSK Bordnummer



Delegebyr for menu A, B og C er + 50 kr.

Tlf.: 4369 9339 · Havnen 21 · 4600 Køge

kontakt@jenners-dockside.dk · www.jenners-dockside.dk

Drikkevarer på bagsiden

KOLDE DRIKKE	Lille	Stor
Cola	35,-	58,-
Cola Zero	35,-	58,-
Appelsin	35,-	58,-
Lemon	35,-	58,-
Faxe Kondi Free	35,-	58,-
Dansk vand	35,-	58,-
Dansk vand med citron	35,-	58,-
Hyldeblomst	35,-	55,-
Hyldeblomst med brus	35,-	55,-
Æblejuice	30,-	50,-
Appelsin juice	30,-	50,-
Is the med fersken	35,-	58,-
Is the med hindbær	35,-	58,-
Vand 50 cl		20,-
Vand med andre drikkevarer - ad libitum		10,-
Specialøl på flaske - spørg betjeningen		68,-
Calsberg Nordic, flaske (33 cl) - alkoholfri	39,-	
Tuborg Classic, dåse (33 cl) - alkoholfri	39,-	
Kronebourg blanc, flaske (33 cl) - alkoholfri	55,-	
Specialøl på fad - Braunstein, Brown Ale	45,-	75,-
Specialøl på fad - Kronenbourg Blanc 1664	45,-	75,-
Grøn Tuborg, fadøl	38,-	62,-
Tuborg Classic, fadøl	38,-	62,-

VINE (for yderligere sortiment, spørg betjening efter vinkort)	Glas	Flaske
Rødvin, Frankrig - Cote Du Rhone	80,-	325,-
Rødvin, Italien - Casa De Giulietta	70,-	300,-
Hvidvin, Frankrig - Sauvignon Blanc	70,-	300,-
Hvidvin, Italien - Pinot Grigio	80,-	325,-
Hvidvin, USA – Chardonnay	90,-	400,-
Rosévin, Frankrig - Pretty Gorgeous	70,-	300,-

SNAPS	3 cl	5 cl	Flaske
Braunstein, Gylden Akvavit	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Porsesnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Ølsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Morbærnsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Lyngsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Slåensnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Maltsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Havtornsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Dildsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Enebærnsnaps	49,-	75,-	600,-
Braunstein, Niels Juel Akvavit	49,-	75,-	600,-
Linie Akvavit	49,-	75,-	750,-
O. P. Andersson	49,-	75,-	750,-
Rød Ålborg	49,-	75,-	750,-
Solbærrum		52,-	

VARME DRIKKE	
Valgfri kaffe med petit four	75,-
Kaffe	35,-
The	35,-
Espresso	28,-
Dobbelt Espresso	45,-
Café Latte	40,-
Cappucino	40,-
Chai Latte	40,-
Iskaffe med dobbelt shot espresso og vanille sirup	52,-
Varm cacao med flødeskum	40,-
Irish Coffee med 3 cl. whiskey	75,-

**Husk at Jenners Dockside kan levere maden til Deres arrangement, eller lad os holde Deres fest i vore lokaler.**

**Vi tilbyder et bredt sortiment af menuer og buffeter, skræddersyet efter Deres behov og ønske.**

**Take Away fra frokostkortet er NATURLIGVIS også en mulighed.**

**Delegebyr for menu A, B og C er + 50 kr.**

**Tlf.: 4369 9339 · Havnen 21 · 4600 Køge  
kontakt@jenners-dockside.dk · www.jenners-dockside.dk**