

Skriv antal	Vi anbefaler, der vælges 2 - 3 stykker mad	Pris	
	3 Hurtige: Marineret sild med løg og capers Krabbesalat 2 stk. fiskefrikadeller med remoulade og citron Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser	160,-	
	Menu A: 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 Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser	195,-	
	Menu 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 Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser	249,-	
	Menu C: 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 Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser	375,-	
	Sildemenu: 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	185,-	
	1 stk. børnefisk med fritter, ketchup og remoulade	Kun for børn under 12 år	95,-
	2 stk. fiskefrikadeller med fritter, ketchup og remoulade		95,-
	6 stk. kyllinge nugget med fritter, ketchup og remoulade		95,-
	Marineret sild med løg og capers Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	75,-	
	Kryddersild med løg og capers Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit eller Gylden Akvavit	78,-	
	Karry sild med løg, æble og capers bær Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-	
	Stegt sild i lage med syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	78,-	
	Røget sild med 2 slags løg og radise Hertil anbefaler vi Braunstein Lyngsnaps / Dildsnaps	78,-	
	Salt sild med bløde løg, sennep og rødbede Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	80,-	
	2 stk. Fiskefrikadelle med remoulade og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	72,-	
	Varmrøget laks med kryddermayo og syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	85,-	
	Hjemmelavet laksesalat med purløg og syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	75,-	
	Fiskefilet med remoulade og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	89,-	
	Fiskefilet med håndpillede rejer og mayonnaise Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	119,-	
	Håndpillede rejer med dild og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	88,-	
	Koldrøget laks med spinat Hertil anbefaler vi Linie Akvavit	85,-	
	Krabbesalat Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	75,-	
	Nye kartofler med sprød bacon, mayonnaise og 2 slags løg Hertil anbefaler vi Braunstein Dildsnaps	65,-	
	Hønsesalat med sprød bacon Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	72,-	
	Skinkesalat med purløg Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	72,-	
	2 stk. Frikadeller med rødkål og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	75,-	
	Stor luksus mørbradbøf med bløde løg og surt Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-	
	Roastbeef med pickles, peberrod og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Enebær Snaps	73,-	
	Lun leverpostej med sprød bacon og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	59,-	
	Gorgonzola med ristet rugbrød, rå løg og æggeblomme Hertil anbefaler vi Braunstein Danica rum	71,-	
	Gl. ost med løg og sky Hertil anbefaler vi Braunstein Porsesnaps	71,-	
	Fiturestegt Camembert med ristet brød og solbærsyltetøj Hertil anbefaler vi Solbærrum	71,-	
	Lun æbletærte med creme fraiche	55,-	
	Choko-trøffel kage med kompot af bær	60,-	

Udfyld gerne ét kort på hele bordets vegne.

Bordnummer

HUSK

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