

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 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>	205,-
	<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	245,-
	<b>Friture stegt camembert med solbær syltetøj og ristet toast</b>	+ 45,-
	Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør <b>Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles</b>	
	<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>	395,-
	<b>Sildemenu:</b> Hjemmelavet karrysild med løg æble Gammeldags modnet sild med rå løg og capers Stegt sild i lage med syltede rødøløg Sæson sild – spørg for denne sæson! Friskbagt, rugbrød, fedt og smør <b>Tillæg hvis menuen deles</b>	215,-
	<b>1 stk. børnefisk med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>2 stk. fiskefrikadeller med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>6 stk. kyllinge nugget med friter, ketchup og remoulade</b>	109,-
	<b>Marineret sild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	79,-
	<b>Kryddersild med løg og capers</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit eller Gylden Akvavit	85,-
	<b>Karry sild med løg, æble og capers bær</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	85,-
	<b>Stegt sild i lage med syltede rødøløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	88,-
	<b>Røget sild med 2 slags løg og radise</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Lyngsnaps / Dildsnaps	90,-
	<b>Salt sild med bløde løg, sennep og rødbede</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	90,-
	<b>2 stk. Fiskefrikadelle med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	82,-
	<b>Varmrøget laks med kryddermayo og syltede rødøløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	90,-
	<b>Hjemmelavet laksesalat med purløg og syltede rødøløg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	80,-
	<b>Fiskefilet med remoulade og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	92,-
	<b>Fiskefilet med håndpillede rejer og mayonnaise</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	125,-
	<b>Håndpillede rejer med dild og citron</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	90,-
	<b>Koldrøget laks med spinat</b> Hertil anbefaler vi Linie Akvavit	98,-
	<b>Krabbesalat</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	80,-
	<b>Nye kartofler med sprød bacon, mayonnaise og 2 slags løg</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Dildsnaps	72,-
	<b>Hønsesalat med sprød bacon</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	80,-
	<b>Æg med rejer</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	80,-
	<b>2 stk. Frikadeller med rødkål og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	82,-
	<b>Stor mørbradbøf med bløde løg og surt</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	84,-
	<b>Roastbeef med pickles, peberrod og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Enebær Snaps	82,-
	<b>Lun leverpostej med sprød bacon og hjemmesyltede agurker</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	70,-
	<b>Gorgonzola med ristet rugbrød, rå løg og æggeblomme</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Danica rum	82,-
	<b>Gl. ost med løg og sky</b> Hertil anbefaler vi Braunstein Porsesnaps	82,-
	<b>Fiturestegt Camembert med ristet brød og solbærsyltetøj</b> Hertil anbefaler vi Solbærrum	82,-
	<b>Lun æbletærte med creme fraiche</b>	68,-
	<b>Gateau Marcel</b>	85,-

Udfyld gerne ét kort på hele bordets vegne.

HUSK Bordnummer



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

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

Drikkevarer på bagsiden

KOLDE DRIKKE	Lille	Stor
	1/4 liter	1/2 liter
Cola	38,-	58,-
Cola Zero	38,-	58,-
Appelsin	38,-	58,-
Lemon	38,-	58,-
Tuborg Squash Sport	38,-	58,-
Dansk vand	35,-	55,-
Dansk vand med citron	35,-	55,-
Hyldeblomst	38,-	58,-
Hyldeblomst med brus	38,-	58,-
Æblejuice	35,-	50,-
Appelsin juice	35,-	50,-
Is the med fersken	38,-	58,-
Is the med hindbær	38,-	58,-
Vand 50 cl		20,-
Vand med andre drikkevarer - ad libitum		10,-
Specialøl på flaske - spørg betjeningen		72,-
Calsberg Nordic, (33 cl) - alkoholfri	42,-	
Tuborg Classic, (33 cl) - alkoholfri	42,-	
Kronebourg blanc, flaske (33 cl) - alkoholfri	55,-	
Specialøl på fad - Grimbergen Double Ambreé (33/50 cl)	55,-	78,-
Specialøl på fad - Kronenbourg Blanc 1664	48,-	78,-
Grøn Tuborg, fadøl	40,-	65,-
Tuborg Classic, fadøl	40,-	65,-

VINE (for yderligere sortiment, spørg betjening efter vinkort)	Glas	Flaske
Rødvin, USA - Holden James Zinfandel	70,-	295,-
Rødvin, Italien - Cantina San Donaci Salice Salentino	75,-	360,-
Hvidvin, Frankrig - Sauvignon Blanc	75,-	360,-
Hvidvin, Italien - Pinot Grigio	75,-	360,-
Hvidvin, USA – Chardonnay	70,-	295,-
Rosévin, Spanien - Bayanegra Rosado Tempranillo	70,-	295,-

SNAPS	3 cl	5 cl	Flaske
Braunstein, Gylden Akvavit	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Porsesnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Ølsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Morbærnsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Lyngsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Slåensnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Maltsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Havtornsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Dildsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Enebærnsnaps	52,-	78,-	700,-
Braunstein, Niels Juel Akvavit	52,-	78,-	700,-
Linie Akvavit	52,-	78,-	850,-
O. P. Andersson	52,-	78,-	850,-
Rød Ålborg	52,-	78,-	850,-
Solbærrum		55,-	

VARME DRIKKE	
Valgfri kaffe med petit four – irish/islatte	80,-
Kaffe	39,-
The	39,-
Espresso	32,-
Dobbelt Espresso	48,-
Café Latte	45,-
Cappucino	45,-
Chai Latte	45,-
Iskaffe med dobbelt shot espresso og vanille sirup	60,-
Varm cacao med flødeskum	50,-
Irish Coffee med 3 cl. whiskey	79,-
2 petit four	50,-

**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, C og sildemenu er + 50 kr. pr. person**

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