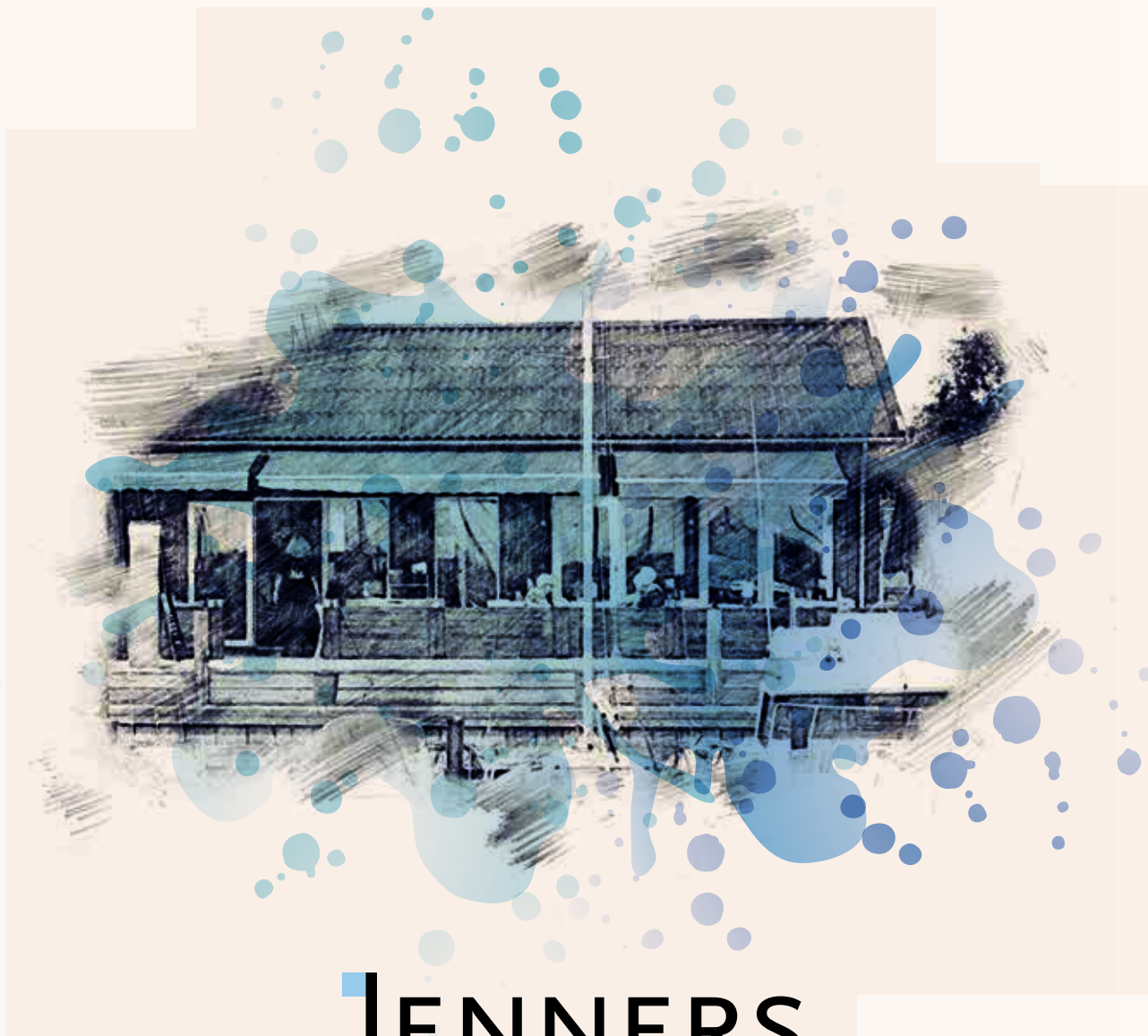


AFTENMENU



JENNERS
SEASIDE

EFTERÅRETS ARRANGEMENTER

Jenners Seaside vil igennem efteråret afholde forskellige arrangementer og smagninger, som allerede nu kan bookes her ved din tjener eller via hjemmesiden.

Ønsker du yderlige materiale, menuer og priser kan dette findes på vores hjemmeside, eller du kan bede betjeningen om en flyer.

PORTVINSMIDDAG

Torsdag den 5. oktober vil Jenners Seaside, i samarbejde med husets vinleverandør Kjær & Sommerfeldt, forkæle jeres sanser med lækre portvine samt en spændende fem-retters menu. Kr. 995 inkl. kaffe og sødt.

MORTENSAFTEN

Fredag den 10. november serverer vi en klassisk menu med tre slags laks, and og gammeldags æblekage. Kr. 395

FISK & SKALDYR

Den 13.+14. og 20.+21. oktober er der fisk- og skaldyrsaften på Jenners Seaside. Seks serveringer ved bordet kr. 495.
I denne forbindelse vil vores vinleverandør kigge dybt i kælderen efter nogle gode tilbud på vine og bobler.

VILDTAFTEN

Den 17.+18. og 24.+25. november sammensætter huset en seks-retters vildtmenu til kr. 495, der serveres ved bordet. Sæsonen byder på svampe, sensommerbær og masser af vildt. Vores vinleverandør vil supplere med gode tilbud på vine.

JUL PÅ JENNERS SEASIDE

Fra 24. november til og med 21. december tilbyder vi traditionen tro vores juletallerken samt den store juleanretning. Se bagsiden for mere information.

VELKOMST

Husets Velkomst	50	Aperol Spritz, pr. glas	89	Gin-tonic	95	Gin - Hass	105
Prosecco og hyldeblomst		Prosecco, Aperol og danskvand		3 cl. Hendricks gin og Fever Tree tonic		3 cl. Gin, Lemonsoda og mangosirup	

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

GL. ½ FL. ¼ FL.

Henri Giraud, Esprit Nature	500	850
Champagne med en fin, tilstedeværende mousse, og et fyldigt udtryk domineret af røde bær og tørrede abrikoser, men også en sofistikeret og strukturgivende mineralitet der løfter helhedsoplevelsen.		

AUSTRALIEN

Pete's Pure - Moscato	60	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.		

FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE

GL. ½ FL. ¼ FL.

Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne	400
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.	

ITALIEN, VENETO

Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry, ØKO & Vegan	60	350
Vinen er meget blød på ganen og tilbyder forfriskende syrlighed med masser af frugtagtig smag som æble, abrikos og bananer.		

ROSÉVINE

FRANKRIG

GL. ½ FL. ¼ FL.

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault	70	300
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.		

ITALIEN

Zenato, Chiaretto Bardolino, Veneto	350
Rosé fra Gardasøens østlige bred. Indbydende og forfriskende vin m. noter hindbær og solbær. Kan matche de fleste forretter samt lyst kød.	

FRANKRIG

GL. ½ FL. ¼ FL.

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	75	325
Læskende, smuk rosé, hvor frugtromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish.		

SNACKS · SIDE ORDERS



Kaviar

Black Label Kaviar med blinis og creme double 15 gr.

Kr. 245

Rodfrugtchips	Kr. 35	Fine De Claire Østers, Naturel. 4, 8 eller 12 stk. Kr. 99 · 189 · 269	
Røget-salte mandler	Kr. 35	HERTIL Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Aÿ.	
Husets salat med vinaigrette	Kr. 40	½ fl. Kr. 500 · ¼ fl. Kr. 850	
Rødvinsauce	Kr. 35	Sardiner med tomat og grillet brød	Kr. 115
Friskbagt foccacia med smør og mayo	Kr. 25	Blandede oliven	Kr. 35
Fritter med mayo	Kr. 55		

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCCACIA



Bouillabaisse

med fisk, muslinger og skaldyr. Kr. 139

H E R T I L

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire. 1 glas Kr. 75

Gambas Pil Pil

Kr. 109

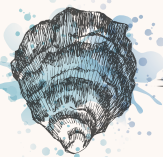
Crostini med kantareller

Kr. 119

Klassisk rejecocktail med håndpillede rejer Kr. 119

Tartar med trøffel og pecorino

Kr. 99



Østers

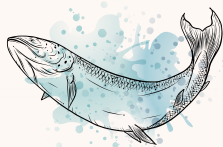
Fine De Claire Østers, Naturel. 4, 8 eller 12 stk.

Kr. 99 · 189 · 269

H E R T I L

Henri Bourgeois, Sancerre Les Baronnes, Loire. 1/4 fl. Kr. 600

HOVEDRETTER



Ugens fisk

Serveres med behørig garniture.

Spørg betjeningen. Kr. 249

H E R T I L

Maison Louis Jadot, Chablis - Cellier du Valvan,
Bourgogne, Chablis. ½ fl. Kr. 300 · ¼ fl. Kr. 600



Møre svinekæber

Braiserede svinekæber
serveret med grov mos. Kr. 199

H E R T I L

Black Ink, Old Vine Zinfandel. ¼ fl. Kr. 350

Stjernesnud ala Seaside. Serveres med brød Kr. 185

Fish and Chips med sauce tartare Kr. 175

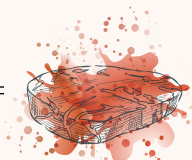
Veganer. Spørg din tjener. Dagspris.

Wienerschnitzel med ærter, skysauce
og en ”dreng” Kr. 225

Tartar med trøffel, pecorino,
pommes frites og mayo Kr. 215



HOVEDRETTER

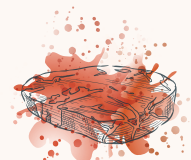


Ribeye

350 gr. Ribeye serveres med garniture, fritter og estragonmayo. Kr. 315. Husk side order.

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 side order.

H E R T I L

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

SIDE ORDERS

Rødvinsauce
Kr. 35

Husets salat m. vinaigrette
Kr. 40

Fritter med mayo
Kr. 55



Ugens tre-retters menu

Hver uge sammensætter køkkenet en menu bestående af tre retter, der serveres tirsdag, onsdag og torsdag.

Se mere på tavlen eller spørg din betjening. Kr. 350.

G Æ L D E R T I R S D A G , O N S D A G O G T O R S D A G

DESSERTER

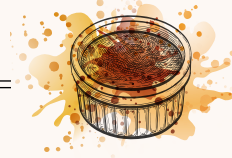


Gateau Marcel

Kr. 99

HERTIL

Christophe Marin, Maury, Vin Doux Naturel,
Roussillon, Økologisk. 1 gl. Kr. 60



Creme brûlée

Kr. 99

HERTIL

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel,
Valencia. 1 gl. Kr. 50

Lun æbletærte med vaniljeis

Kr. 85

Børneis

Kr. 55

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four

Kr. 70

Kaffe, The el. Americano

Kr. 35

Espresso, Dobb. Espresso

Kr. 28 / 45

Cafe Latte, Cappuccino el. Chai Latte

Kr. 40

Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l Kr. 52

Varm Cacao m. flødeskum

Kr. 40

Irish Coffee m. 3 cl. whiskey

Kr. 75

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA

GL. ½ FL. ¼ FL.

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel

50 265

Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, ristede pinjekerner og tørret frugt. Smagen er frisk og let på paletten.

PORTUGAL, DUORO

Warre's, Otima 10 year Tawny

75 420

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

PORTUGAL, DUORO

GL. ½ FL. ¼ FL.

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port

50 375

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

60 450

Et fortræffeligt valg til desserter. Som en mellemting mellem en lækker tawny og en gl. madeira. Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpakkede duft og smag af blomster, lakrids, svesker og kandiserede frugter.

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE

De Chansac, Sauvignon Blanc 70 150 300

Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

ITALIEN, VENETO

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie 80 180 325

Klassisk Pinot Grigio med aromatisk og forfriskende bouquet.

Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde.

SPANIEN, RUEDA

Menade, Verdejo, Økologisk 80 325

Klassisk Verdejo med urteagtige noter kombineret med stikkelsbær, kiwi og passionsfrugt. Vinen understøttes af en forfriskende og opstrammende syre, samt en fin, lækende mineralitet.

FRANKRIG, CELLIER DU VALVAN, BOURGOGNE

Maison Louis Jadot, Chablis 300 600

Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og hvid fisk.

GL. ½ FL. ¼ FL.

FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE

GL. ½ FL. ¼ FL.

Henri Bourgeois, Sancerre 600

Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

TYSKLAND, MOSEL

Weingut Nik Weis, Riesling 350

Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekommende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

USA, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTON STATE

Merf, Chardonnay 90 400

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 70 300

Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.

FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône 80 180 325

Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

USA, CALIFORNIEN

Black Ink, Old Vine Zinfandel 350

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. ½ FL. ¼ FL.

AUSTRALIEN

GL. ½ FL. ¼ FL.

Kaesler, Stonehorse, Shiraz 450

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 blommer, 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. ½ FL. ¼ FL.

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. ½ FL. ¼ FL.

Viña Mayor Reserva 600

Fra vinen breder der sig en duft af herreværelse med elegante noter af læder og tobak, kombineret med duften af modne, 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.

Sodavand, Tonic og Danskvand 35 55

Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon, Sport, Tonic, Dansk vand

Dansk vand med citrus el. Hyldeblomst m. brus

Hyldeblomst 35 55

Juice 30 50

Ælbejuice el. Appelsinjuice

Isthe 32 52

Isthe med fersken el. isthe med hindbær

Vand 20

Vand med andre drikkevarer 10

Specialøl på flaske 68

Spørg betjeningen om udvalget

25 CL. 50 CL.

Alkoholfri øl 39

Carlsberg Nordic, 33 cl. el. Kronenbourg Blanc, 33 cl.

Specialøl på fad 45 75

Grimbergen, 1664 el. Kronenbourg

Fadøl 38 62

Grøn Tuborg el. Tuborg Classic

3 CL. 5 CL.

Solbærrom 52

Snaps, 3cl el. 5cl. 45 65

Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit, Porsesnaps, Øls-

snaps Byg, Morbærnsnaps, Lyngsnaps, Slåensnaps, Maltsnaps, Hav-

tornsnaps, Dildsnaps, Enebærnsnaps. Linie Akvavit, O.P. Rød Ålborg.

SELSKABER PÅ JENNERS SEASIDE

På Jenners Seaside stiller vi hellere end gerne vores faciliteter samt ekspertise til rådighed, når De skal holde Deres næste fest. Vi har igennem årene lagt hus til mange forskellige typer af arrangementer, herunder, bryllupper, 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-rettes 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

Bestilles ovenstående arrangement til afholdelse i oktober, november, december 2023 eller januar, februar 2024, giver vi øl og sodavand under hele arrangementet.

Kontakt din betjening eller læs mere på jenners-seaside.dk



JULEN PÅ JENNERS SEASIDE

Fra fredag den 24. november til torsdag den 21. december tilbyder vi disse lækre juleanretninger.

JULETALLERKEN

Husets karry sild med æble og kogt æg.
Fiskefilet med remoulade og citron.
Æg med mayonnaise og rejer.
Mørbradbøf med champignon a la creme.
Risalamande med syltede kirsebær.

Kan købes ud af huset til 1 pers. og opefter.
Kr. 199.

EKSTRA GODTER

Røget ål med røræg kr. 95.
Fersk røget laks med stuvet spinat kr. 85.
2 oste med julegodter kr. 95.

JULEANRETNING

Serveres ved bordet.

FØRSTE SERVERING

Husets karrysild med æble og kogt æg.
Stegt sild i lage med syltede rødløg.
Jenners Julesild med appelsin og stjerneanis.

ANDEN SERVERING

Sprød fiskefilet med grov remoulade og citron.
Rejer med mayonnaise og citron.
Røget laks med stuvet spinat.

TREDJE SERVERING

Medister med sennep og rødbede.
Æbleflæsk.
Frikadeller med hjemmelavet surt.
Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål kogt på
sød saft, kanel og vanilje.

FJERDE SERVERING

2 oste med julegodter.
Risalamande med syltede kirsebær.

Kan købes ud af huset til 2 pers. og opefter.
Kr. 395
Inkl. 4 store øl eller snaps
Kr. 575 (gælder kun i huset).