

AFTENMENU



JENNERS
SEASIDE

ARRANGEMENTER



Fredag & lørdag / Februar & marts BØF & BERNAISE AD LIBITUM

Okseribeye, grillet oksemørbrad, helstegt kalvefilet, tilbehør og selvfølgelig bearnaise!
Prisen er kr. 349,- pr. person.



Lørdag 14. februar fra kl. 18.00. VALENTINES

Vi fejrer kærligheden med en 3 retters menu til dig og din udkårne. Prisen er kr. 445,- pr. person.



Fredag 13. marts fra kl. 18.00 HERREAFTEN

Langtidstegt kornfodret okse rib-eye, hjemmepisket bearnaise, mashed potatoe, fritter, glaserede løg og måske en enkelt gulerod. Hertil nogle topvine og afslutningsvis fadøl samt gin & tonic.
Prisen er kr. 1250,- pr. person.



3. feb | 3. mar BANKOAFTEN

Vi genoptager vores banko aftener. Vi vil spille 4 spil hver aften, og serverer i sammenhæng med bankoen en skøn husmands ret ved langborde. *(Hold øje med hjemmeside og facebook)*
Prisen er kr. 300,- pr. person.

VELKOMST

Husets Velkomst	kr. 55	Aperol Spritz, Stor	kr. 95	Gin-tonic, Stor	kr. 105	Gin - Hass, Stor	kr. 110
Spumante 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 • ROSÉVINE

FRANKRIG, CHAMPAGNE

GL.

1/1 FL.

Breton Fils Blanc de Blanc

850

100 % Chardonnay Gylden farve, en duft af friske citrusfrugter, en smag af Citrus, flint frugter med blider bløde perler med lang eftersmag.

SPANIEN, LA MANCHE, ROSÉ

GL.

1/1 FL.

Bayanegra Rosado Tempranillo

70

295

Flot gul farve, med fine perler en smag af tropisk frugt og en et snært af citrus med en Smule tørhed i eftersmagen.

FRANKRIG, CREMANT

Diamant Cremant d' Loire Cuveé Régent

399

Gylden farve, duft af citrus, nødder og urter, en smag af grønne æbler, pære og citrus.

ITALIEN, ROSÉ, ALKOHOLFRI

Diamante Rosé Zero Spumante

295

Vinen har eksotiske frugter og jordbær, frisk og sød. Den er godt til aperitif, lette desserter og frisk frugt.

ITALIEN, VENETO

Dedicato Spumante Brut

65

295

Millesimato

Flot gul farve, med fine perler en smag af tropisk frugt og en et snært af citrus med en Smule tørhed i eftersmagen.

SNACKS · SIDE ORDERS



Kartoffelkroetter

3 kartoffelkroetter med mayo

Kr. 45

Hjemmelavede rejechips
med wasabi mayo

kr. 55

Hjemmelavede kylling chips
med svampe mayo

kr. 55

Røget-saltede mandler

kr. 35

Rodfrugt chips

kr. 45

Friskbagt focaccia med smør og mayo

kr. 25

Fritter med mayo

kr. 55

Oliven og øl pølser

kr. 65

Blandede oliven

kr. 35



Sardiner

Sardiner med tomat og grillet brød

Kr. 115

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCACCIA



Cremet hummersuppe

Med flødeskum og grøn olie

kr. 119

HERTIL

Holden James, Chardonnay

1 glas kr. 70 · 1/1 fl. kr. 295

Fersk røget laks med peberrod creme, rug chips og bolchebeder kr. 129

Klassisk rejecocktail med håndpillede rejer, sprød salat,
rød dressing og asparges kr. 119

Oksecarpaccio med rucola, parmesan og oliven kr. 125



Gambas pil pil

kr. 110

HERTIL

Diamant Cremant d' Loire Cuvéé Régent 1/1 fl. Kr. 399

HOVEDRETTER



Wienerschnitzel

Af kalveinderlår med smørstegte kartofler, ærter, brun sovs, smørsovs og en dreng

Kr. 235

Stjernes kud

Jenners Seaside stjernes kud, stegt rødspætte filet, varmrøget laks og håndpillede rejer, serveres med focaccia

kr. 215

Svinekæber

braiseret i mørk øl, anrettet i kraftig sky på knuste kartofler, hertil bagte rodfrugter

kr. 219



Stegt flæsk

Tirsdag • Onsdag • Torsdag

Tykke skiver, let saltet og sprødsteget. 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

HOVEDRETTER



Bøf & bearnaise - Ad libitum

Fredag & lørdag aften

Lantidsstegt okseribey • Grillet oksemørbrad
Helstegt kalvefilet • Fritter og ovnbagte kartofler

Broccoli salat og bagte rodfrugter

Bearnaise og Svampecreme

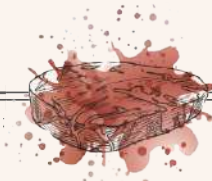
Fra kl. 18.00 • Kr. 349



Menuire stegt torsk

Menuire stegt torsk med bagte tomater,
ærter samt risotto

kr. 235



Ribeye

350 gr. Ribeye med fritter, estragon mayon-
naise og årstidens garniture

kr. 335 • *Husk sideorder*

SIDEORDERS

Rødvinsauce

Kr. 35

Friskbagt focaccia med smør og mayo

Kr. 25

Fritter med mayo

Kr. 55

Husets Salat med vinaigrette

Kr. 50

DESSERTER



Chokolade fondant

Med vaniljeis

Kr. 118

HERTIL

Reccua Ruby, Portugal, Duoro,
1 gl. kr. 55



Lun æbletærte

Med vaniljeis & ristede mandler

Kr. 99

HERTIL

Reccua Tawny, Portugal, Duoro,
1 gl. kr. 55

3 Arla Unika oste

Med Chutney, nødder,
kiks & kompot

Kr. 145

Børneis

kr. 55

Tiramisu

Kr. 105

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four	kr. 80	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, Cappucino el. Chai Latte	kr. 45		

DESSERT- & PORTVIN

PORTUGAL, DUORO	GL.	1/4 FL.	PORTUGAL, DUORO	GL.	1/4 FL.
Reccua Tawny	55	355	Reccua Late Bottle Vintage 2007	595	
Mørke rød farve, duft af moden mørke bær, en smag af blommer og svesker og en fin sødme.			Mørke rød farve, en duft af solbær, brombær og smager af lakrids, tobak og chokolade som giver en fyldig rund eftersmag.		
PORTUGAL, DUORO			FRANKRIG, BORDEAUX		
Reccua Ruby	55	355	2023 Maison Kressmann Sauternes Grande Reserve	595	
Ung, frugtrig og frisk vin med rubinrød farve. Smag af mørke bær og chokolade noter.			Rav guld farve, en duft af tropiske frugter, som giver en smag af honning, ingefær og tropisk frugt, lang cremet eftersmag.		

HVIDVINE

SYDFRANKRIG, CHARDONNAY

GL.

1/1 FL.

Maison Kressmann Chardonnay

295

Strågul farve, dufter af grønne druer og melon, smagen af pære, fersken og citrus.

ITALIEN, VENETO

Ca' Vagar Pinot Grigio

75

360

Gylden farve, en duft af blomster, hyldeblomst og smager af grønne æbler og pære med en kryddere langeftersmag.

USA, CALIFORNIEN

Holden James Chardonnay

70

295

Gul farve, dufter af melon og honning som giver en smag af tropisk frugt og en smørret smag, som holder længe en fyldig hvidvin.

TYSKLAND, ALKOHOLFRI

Enjoy It – Sauvignon Blanc

295

Lys gul farve og dufter af citrus, grønne æbler og stikkelsbær som giver smag af tropiske frugter med en meget fin sødme i eftersmagen.

TYSKLAND, PFALTZ

GL.

1/1 FL.

St. Grabiell Riesling

295

Frisk tør hvidvin med en smag af citrus, grønne æbler, vinen har en meget let og fin syre i eftersmagen.

FRANKRIG, ARDECHE, GRENACHE

Les Terrassas Sauvignon Blanc

75

360

Lys gylden farve, duft af hyldeblomst, stikkelsbær og smager af citrus, græs og urter – en frisk sprød hvidvin.

FRANKRIG, BOURGOGNE

Remy Lefevre Rully Blanc

695

Mørk gylden farve, frisk og mineralsk smørret duft og en fyldig cremet smag af honning, pærer og citrusfrugter som giver en lang bred eftersmag.

RØDVINE

ITALIEN, SALENTO

GL.

1/1 FL.

Cantina San Donaci Salice

75

360

Salentino, 24 md. fad

Dyb rød farve, en fyldig duft af mørke modne druer og cedretræ, dufter af blomster og kirsebær.

USA, CALIFORNIEN

Holden James Zinfandel

70

295

Mørke rød, dufter af solbær og kirsebær, smagen er vanilje, mørke bær, brændt træ og meget fin syre i eftersmagen, bred fyldig sødmefuld eftersmag.

AUSTRALIEN, MCLAREN VALE

GL.

1/1 FL.

Mr. Riggs Montepulciano

495

Røde nuancer, en duft af boysenbær, urter, med en smag af mynte, urter og skovbær som giver en lang eftersmag.

ITALIEN, PIEMONTE

Passato Barbera d' Alba

475

Lys rød farve, dufter brombær og blomster, som smager af lakrids, peber og krydderurter med en blid eftersmag.

Fortsættes på næste side

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, PIEMONTE

Passato Barolo DOCG

Rubin rød farve, dufter af mørke bær, urter, mynte, smager af lakrids, træ, skovbær med en fin lang syre i eftersmagen.

GL. 1/4FL.

695

SPANIEN, RIOJA

Leza Garzia Vilicus Rioja Crianza
12 mdr. på fad

Dyb mørkerød farve, en duft af mørkebær med en fyldig kraftig smag af svesker, blomster og krydderurter med en lang bred fin eftersmag.

GL. 1/4FL.

70

295

TYSKLAND, ALKOHOLFRI

Enjoy It – Cabernet Sauvignon

295

Rød farve, med duft af modne søde bær, smager af mørke bær og svesker med en bred fyldig sødmefuld eftersmag.

KOLDE DRIKKE

25 CL. 50 CL.

33 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
Vand

38

58

20

Vand med andre drikkevarer

10

Specialøl på flaske

72

Spørg betjeningen om udvalget

Alkoholfri øl

Carlsberg Nordic, 33 cl.

Kronenbourg Blanc, 33 cl.

Tuborg Classic, 33 cl

42

55

42

33 CL. 50 CL.

Specialøl på fad

55

78

Grimbergen, Kronenbourg 1664

Fadøl

40

65

Grøn Tuborg / Tuborg Classic

3 CL. 5 CL.

Solbærrom

55

Snaps, 3cl el. 5cl.

52

78

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-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-seaside.dk



HISTORIEN OM SEASIDE

Jenners Seaside på Mosede Havn er en lille ”familiedrevet” restaurant hvor du på skift kan møde Mia, Lars samt en af deres i alt 4 børn.

Historien går tilbage til 2014 hvor parret i forvejen drev en lille cafe på Strandvejen, men muligheden for at etablere sig på Havnen, dukkede op. Dette havde Lars drømt om siden han tilbage i 2004 drev Det Gamle Røgeri blot 300 meter herfra, nemlig oppe på Havnevej.

Til frokost er der ofte tæt pakket med gæster, der især nyder de friske røgvarer fra naboen ”Det Ny Røgeri” samt andre små fiske retter samt lune retter, alt dette i det hyggelige havnemiljø med den fantastiske udsigt til havn, hav og kystlinje.

