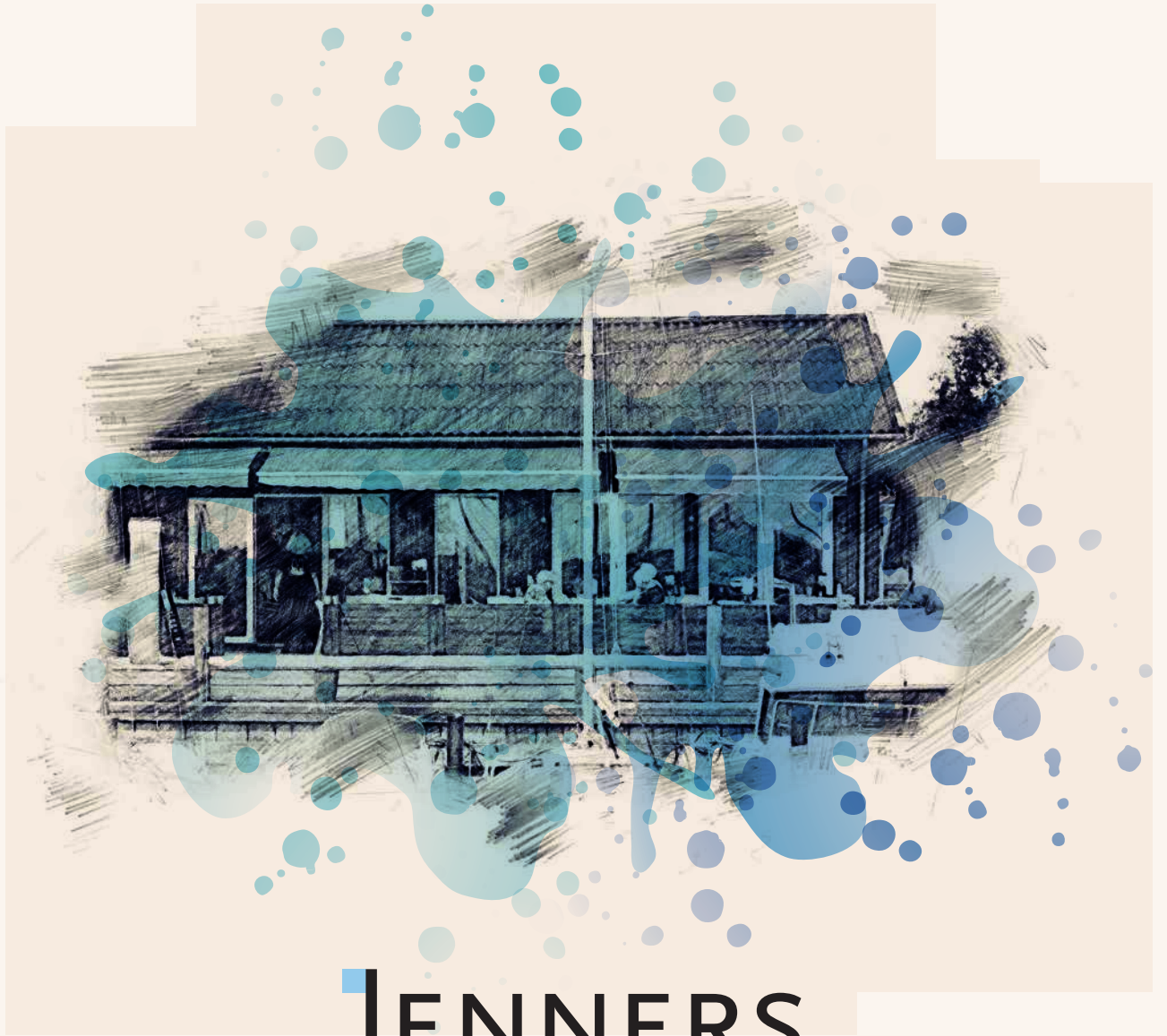


AFTENMENU



JENNERS
SEASIDE

KOMMENDE ARRANGEMENTER

– igennem året gennemfører Jenners Seaside en række forskellige arrangementer. Over sommeren bliver det dog ikke til så mange, men i kan se frem til følgende:

Søndag 23. juni

SANKT HANS PÅ JENNERS SEASIDE

Traditionen tro stiller vi buffet og den store grill ud på molen og tilbyder en buffet ud over det sædvanlige



1. og 3. tirsdag i måneden

BANKO AFTEN

Så snart vi rammer efteråret vil vi genoptage vores banko aftener som sidste år var en stor succes. Vi vil spille hver anden tirsdag (1. og 3. tirsdag i måneden) og serverer i sammenhæng med bankoen en skøn husmands ret ved langborde (hold øje med hjemmeside og facebook)



Søndag 10. november fra kl. 17.30.

MORTENS AFTEN

Mortens Aften er ligeledes blevet en tradition hvor vi altid må melde udsolgt, her tilbyder vi en 3 retters menu med udgangspunkt i laks, and og æble, dog med et twist



VELKOMST

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

Hibiscus - mousserende alkoholfri drik, pr. fl. kr. 225

Er lavet efter samme traditionelle metode som champagne, prosecco og cava

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Henri Giraud, Esprit Nature

kr. 500 kr. 850

Champagne med en fin, tilstedeværende mousse, og et fyldigt udtryk domineret af røde bær og tørrede abrikoser, men også en sofistikeret og struktur-givende mineralitet der løfter helhedsoplevelsen.

AUSTRALIEN

Pete's Pure - Moscato

kr. 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. 1/2 FL. 1/1 FL.

Maison Albert Sounit, Crémant

de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne kr. 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 kr. 50

kr. 350

Vinen er meget blød på ganen og tilbyder forfriskende syrlighed med masser af frugtagtig smag som æble, abrikos og bananer.

ROSÉVINE

FRANKRIG

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault kr. 70

kr. 300

Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.

FRANKRIG

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire kr. 75

kr. 325

Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer 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	Fritter med mayo	kr. 55
Røget-salte mandler	kr. 35	Blandede oliven	kr. 35
Husets Salat med vinaigrette	kr. 50	Oliven og øl pølser	kr. 65
Rødvinsauce	kr. 35	3 kartoffelkroetter med mayo	kr. 45
Friskbagt focaccia med smør og mayo	kr. 25		



Sardiner

Sardiner med tomat og grillet brød

Kr. 115

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCCACIA



Rosé rejer

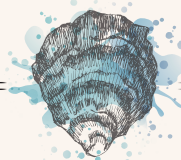
med aioli kr. 95

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Røget laks "Sommerlund" med kapers mayo og sprøde salater	kr. 120
3 østers – naturel, syltet rødløg – grøn olie	kr. 105
Moules Marinière	kr. 105
Burrata med tomat, mandler og basilikum	kr. 115



Østers

Fine De Claire Østers, Naturel. 3 stk.

Kr. 189

HERTIL

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

HOVEDRETTER



Fisk og skaldyr

Salat, pil-selvrejer, laks, tun, calamari,
2 saucer, garniture og friskbagt foccacia.
Kr. 315



Moules Frites

Friskbagt focaccia med smør og mayo
Kr. 205

Stjernesked ala Seaside.
Serveres med brød

kr. 185

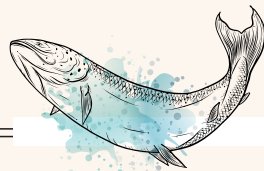
Tartar med trøffel, pecorino,
pommes frites og mayo

kr. 215

Meuniere stegt rødspætte,
nye kartofler, brunet smør,
citron og syltet agurk

kr. 310

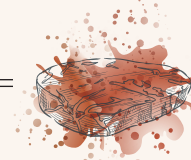
Veganer. Spørg din tjener. Dagspris



Laks

Laks bagt med Dukkah, hertil
marineret kartoffel og grønne bønner
Kr. 235

HOVEDRETTER

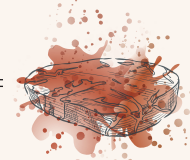


Ribeye

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

HERTIL

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



Oksemørbrad

225 gr. oksemørbrad med garniture, friter og
estragonmayo. Kr. 315. Husk side order.

HERTIL

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

SIDEORDERS

Rødvinsauce
Kr. 35

Friskbagt focaccia med smør og mayo
Kr. 25

Fritter med mayo
Kr. 55

Husets Salat med vinaigrette
Kr. 50

DESSERTER

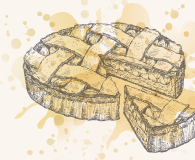


Gateau Marcel

kr. 99 Ekstra kugle is kr. 15

HERTIL

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



Lun æbletærte

Med vaniljeis kr. 99

HERTIL

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

Coupe Danmark kr. 85 Creme Brulée kr. 99 Børneis kr. 55

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four	kr. 70	Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l	kr. 52
Kaffe, The el. Americano	kr. 35	Varm Cacao m. flødeskum	kr. 40
Espresso, Dobb. Espresso	kr. 28 / 45	Irish Coffee m. 3 cl. whiskey	kr. 75
Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte	kr. 40		

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA	GL.	1/2 FL.	1/4 FL.	PORTUGAL, DUORO	GL.	1/2 FL.	1/4 FL.
Sol de Reymos, Dulce de Moscatel	50	265	–	Warre's, Den Kgl. Livgardes Port	50	375	
Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, ristede pinjekerner og tørret frugt. Smagen er frisk og let på paletten.				Kraftig smag af vilde røde bær i en elegant krydret alliance der efterfølges af en lang og behagelig finish.			
PORTUGAL, DUORO				FRANKRIG, ROUSSILLON, NATUREL, ØKOLOGISK			
Warre's, Otima 10 year Tawny	75	420		Christophe Marin, Maury, Vin Doux	60	450	
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.				Et fortræffeligt valg til desserter. Som en mellemting mellem en lækker tawny og en gl. madeira. Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpackede duft og smag af blomster, lakrids, svesker og kandiserede frugter.			

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
De Chansac, Sauvignon Blanc	70	150	300	Henri Bourgeois, Sancerre			600
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.				Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpe eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.			
ITALIEN, VENETO				TYSKLAND, MOSEL			
Zenato, Pinot Grigio delle Venezie	80	180	325	Weingut Nik Weis, Riesling			350
Klassisk Pinot Grigio med aromatisk og forfriskende bouquet. Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde.				Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekommende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.			
FRANKRIG, CELLIER DU VALVAN, BOURGOGNE				USA, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTONSTATE			
Maison Louis Jadot, Chablis	300	600		Merf, Chardonnay	90	400	
Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers				Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen.			

RØDVINE

ITALIEN, APULIEN	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.	AUSTRALIEN	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Casa de Giulietta, Appassimento	70	300		Kaesler, Stonehorse, Shiraz			450
Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.				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.			
FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE				ITALIEN, BERADENGA, TOSCANA			
M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône	80	180	325	Fèlsina, Chianti Classico, Økologisk	265	475	
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.				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 blomster, mokka, lakrids og sarte grønne urtenuancer. En imponerende vin, der år efter år ligger helt fremme i klassens førerfelt.			
USA, CALIFORNIEN							
Black Ink, Old Vine Zinfandel			350				
Black Ink er koncentreret i både duft og smag med modne kirse- bær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin, der byder på saftige frugtnoter, velintegrerede fadnoter og flot fylde.							

Fortsettes 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.

Danskvand 25 48

Sodavand 35 58

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

Hyldeblomst 30 55

Hyldeblomst m. brus 35 58

Æblejuice eller Appelsinjuice 30 50

Is the med fersken / is the med hindbær 32 55

Vand 20

Vand med andre drikkevarer 10

Specialøl på flaske 68

Spørg betjeningen om udvalget

33 CL.

Alkoholfri øl 39

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

Tuborg Classic, 33 cl

25 CL. 50 CL.

Specialøl på fad 75

Braunstein, Dark Lager Kronenbourg 1664

Fadøl 38 62

Grøn Tuborg / Tuborg Classic

3 CL. 5 CL.

Solbærrum 52

Snaps, 3cl el. 5cl. 49 75

Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit, Porsesnaps, Øls-naps Byg, Morbærnsnaps, Lyngsnaps, Slåensnaps, Maltsnaps, Hav-tornsnaps, Dildsnaps, Enebærnsnaps. Linie Akvavit, O.P. Rød Ålborg.

Hibiscus - mousserende alkoholfri drik, pr. fl. kr. 225

Er lavet efter samme traditionelle metode som champagne, prosecco og cava

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, barnedåb 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

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





Søndag 23. juni

SANKT HANS PÅ JENNERS SEASIDE

Traditionen tro stiller vi

**buffet og den store grill ud på molen og
tilbyder en buffet ud over det sædvanlige**