

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:

Fredag 18. oktober fra kl. 18.30.

HERRE AFTEN

Langtidstegt kornfodret okse rib-eye, hjemmepisket bearnaise, top vine og afslutningsvis fadøl samt gin tonic.



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.

15 & 16 samt 22 & 23 november
VILDTAFTEN - UGE 46 & 47

5 retter kr. 495

1. og 3. tirsdag i måneden

BANKOAFTEN

Vi genoptager vores banko aftener som sidste år var en stor succes. Vi vil spille hver anden tirsdag, og serverer i sammenhæng med bankoen en skøn husmands ret ved langborde. *(Hold øje med hjemmeside og facebook)*



25. november - 22. december

JULEN PÅ SEASIDE

Hele julen serverer vi en skøn juletallerken med mulighed for ekstra godter, eller en klassisk anretning ved bordet. Læs mere om menuen på hjemmesiden.



VELKOMST

Husets Velkomst	kr. 55	Aperol Spritz, pr. glas	kr. 95	Gin-tonic	kr. 105	Gin - Hass	kr. 110
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. 265
Er lavet efter samme traditionelle metode som champagne, prosecco og cava

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

Henri Giraud, Esprit Nature

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

500 850

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

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

Maison Albert Sounit, Crémant

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

400

de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne
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

65

350

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

ROSÉVINE

FRANKRIG

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault

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

70 300

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

FRANKRIG

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire

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

75 325

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



Kartoffelkroetter

3 kartoffelkroetter med mayo

Kr. 45

Rodfrugtchips	kr. 35	Friskbagt focaccia med smør og mayo	kr. 25
Røget-salte mandler	kr. 35	Fritter med mayo	kr. 55
Husets Salat med vinaigrette	kr. 50	Blandede oliven	kr. 35
Rødvinsauce	kr. 35	Oliven og øl pølser	kr. 65



Sardiner

Sardiner med tomat og grillet brød

Kr. 115

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCACCIA



Klassisk rejecocktail

med håndpillede rejer, asparges,
sprød salat og 1000 øer dressing

kr. 119

H E R T I L

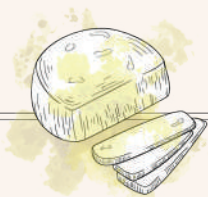
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Kold røget laks med æble-fennikel salat og krydderurt vinaigrette kr. 125

Cremet jordskokke suppe med sprød gris og løvstikke olie kr. 109

Svampe toast med persille og parmesan kr. 99



Salade chevre chaud

med crouton, valnødder, æbler og klassisk vinaigrette

kr. 125

H E R T I L

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

HOVEDRETTER



Wienerschnitzel

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

Kr. 225



Braiseret oksecuvette

med bagt selleri, knuste kartofler, gremolata og sauce espagnole

Kr. 215

Stjernes kud med rødspættefilet, varmrøget laks og håndpillede rejer samt 1000 øer dressing, hertil friskbagt focaccia
kr. 215

Ugens fisk – Spørg din tjener.
Dagspris

Veganer – Spørg din tjener.
Dagspris



Stegt flæsk

Tirsdag • Onsdag • Torsdag

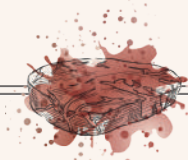
Tykkede skiver, let saltet og sprødsteget. Serveres med kogte nye kartofler, opbagt persillesovs og syltede rødbeder.

Serveres som dameportion til kr. 165

Ekstra sauce kr. 10 / ekstra kartoffel kr. 10

Som "ad libitum" til Kr. 205

HOVEDRETTER



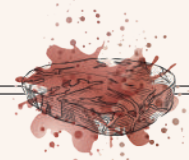
Ribeye

på jordskokkepure, hertil svampekroetter,
bagte skalotteløg samt kold bearnaise creme

kr. 299 • *Husk sideorder*

H E R T I L

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



Oksemørbrad tournedos

på jordskokkepure, hertil svampekroetter,
bagte skalotteløg samt kold bearnaise creme

kr. 299 • *Husk sideorder*

H E R T I L

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



Gateau Marcel

Kr. 99

Tilkøb: 1 kugle is kr. 15

HERTIL

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

DESSERTER

Creme Brulée

Kr. 99



Lun æbletærte

Med vaniljeis Kr. 99

HERTIL

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

Flamberede figner

(i pernod) orange-karamel og mandler, hertil is

Kr. 125

Dagens trifli

Kr. 99

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, Cappucino 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

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel

GL. 1/2 FL. 1/4 FL.

50 265

Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, restedede 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

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port

GL. 1/2 FL. 1/4 FL.

50 265

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 75

420

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

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE

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

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.

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

FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Henri Bourgeois, Sancerre 600
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.

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, WASHINGTONSTATE

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

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

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, velintegrede fadnoter og flot fylde.

AUSTRALIEN

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

Kaesler, Stonehorse, Shiraz 450

Klassisk Shiraz i moderne stil. Vibreende sorte og blå frugtnoter vælter 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.

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, VENETO

GL. 1/2 FL. 1/4 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. 1/2 FL. 1/4 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 midne, 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.		33 CL.
Danskvand	25	48	Alkoholfri øl	39
Sodavand	35	58	Carlsberg Nordic, 33 cl. / Kronenbourg Blanc, 33 cl.	
Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon, Sport			Tuborg Classic, 33 cl	
Tonic, Dansk vand med citron				33 CL. 50 CL.
Hyldeblomst	30	55	Specialøl på fad	45 75
Hyldeblomst m. brus	35	58	Grimbergen, Kronenbourg 1664	
Æblejuice eller Appelsinjuice	30	50	Fadøl	38 62
Is the med fersken / is the med hindbær	32	55	Grøn Tuborg / Tuborg Classic	
Vand		20		3 CL. 5 CL.
Vand med andre drikkevarer	10		Solbærrom	52
Specialøl på flaske	68		Snaps, 3cl el. 5cl.	49 75
Spørg betjeningen om udvalget			Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit, Porsesnaps, Øls-naps 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 tik mange forskellige typer af arrangementer, herunder, bryllupeer, fødselsdage, receptioner, jubilæumsmiddage, bisættelser, barkedåbe 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.

