

AFTENMENU



JENNERS
SEASIDE

ARRANGEMENTER

Vinterens arrangementer er færdige og vi går ind i en travl periode med sol og sommer.

Du kan altid holde dig opdateret på vores hjemmeside og Facebook hvor efterårets arrangementer bliver lagt op løbende.

TIDLIGERE ARRANGEMENTER



Fredag 14. februar fra kl. 17.30. VALENTINES DAG

Fejr kærligheden med en romantisk middag, hvor en lækker 3-retters menu forkæler smagsløgene. Oplev en intim atmosfære og vores altid personlige opmærksomhed. Prisen denne aften er kr. 425,- pr. person.

Fredag 7. februar fra kl. 18.30 HERREAFTEN

En ægte mandeaften med godt kød og vin.

Torsdag 30. januar fra kl. 18.30. MEXIKANSK VINSMAGNING

Vi skal smage på en række mexicanske vine og igennem en 5-retters mexicansk inspireret menu. Prisen er kr. 695,- pr. person.

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)*



VELKOMST

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

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

Henri Giraud, Esprit Nature
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
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.

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

500 850

FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE

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

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

400

65 350

ROSÉVINE

FRANKRIG

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

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

75 325

FRANKRIG

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

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

75 325

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

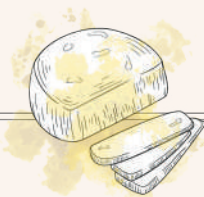
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

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

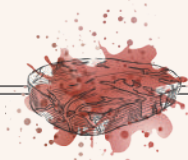
Tykkede skiver, let saltet og sprødsteget. Serveres med kogte nye kartofler, opbagt persillesovs og syltede rødbeder.

Serveres som dameportion til kr. 165

Ekstra sauce kr. 10 / ekstra kartoffel kr. 10

Som "ad libitum" til Kr. 205

HOVEDRETTER



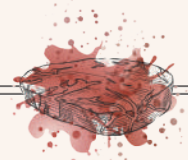
Ribeye

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. 75

Kaffe, The el. Americano

kr. 39

Espresso, Dobb. Espresso

kr. 32 / 48

Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte

kr. 45

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

kr. 60

Varm Cacao m. flødeskum

kr. 50

Irish Coffee m. 3 cl. whiskey

kr. 79

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel

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

55 265

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

80 420

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.

55 265

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

80 420

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

De Chansac, Sauvignon Blanc 75 175 325
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

ITALIEN, VENETO

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie 85 190 340
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 325 640
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 625
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 375
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 95 425
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 75 325
Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.

FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône 85 190 340
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

USA, CALIFORNIEN

Black Ink, Old Vine Zinfandel 375
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.

AUSTRALIEN

Kaesler, Stonehorse, Shiraz 475
Klassisk Shiraz i moderne stil. Vibrederende sorte og blå frugtnoter vælger 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	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	38	58
Vand		20
Vand med andre drikkevarer	10	
Specialøl på flaske	72	
Spørg betjeningen om udvalget		

Alkoholfri øl		
Carlsberg Nordic, 33 cl.		42
Kronenbourg Blanc, 33 cl.		55
Tuborg Classic, 33 cl		42

33 CL. 50 CL.

Specialøl på fad	48	78
Grimbergen, Kronenbourg 1664		
Fadøl	40	65
Grøn Tuborg / Tuborg Classic		

3 CL. 5 CL.

Solbærrom	55	
Snaps, 3cl el. 5cl.	52	78

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, 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.

