

# 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 27. september fra kl. 18.30 DAMEAFTEN**

Vi starter med 3 slags snacks og Prosecco  
Menuen vil denne aften bestå af lækre  
tapas retter serveret ved bordet.

## **Fredag 18. oktober fra kl. 18.30. HERRE AFTEN**

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

## **Fredag 4. oktober fra kl. 18.30 PORTVINS MIDDAG**

5 serveringer kr. 995



## **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.

## **1. og 3. tirsdag i måneden BANKOAFTEN**

Så snart vi rammer efteråret vil vi genoptage  
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)*



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

5 retter kr. 495

# 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

<b>FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ</b>	<b>GL.</b>	<b>1/2 FL.</b>	<b>1/1 FL.</b>	<b>FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE</b>	<b>GL.</b>	<b>1/2 FL.</b>	<b>1/1 FL.</b>
Henri Giraud, Esprit Nature		500	850	Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne		400	
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.				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.			
<b>AUSTRALIEN</b>				<b>ITALIEN, VENETO</b>			
Pete's Pure - Moscato			350	Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry, ØKO & Vegan		50	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.				Vinen er meget blød på ganen og tilbyder forfriskende syrlighed med masser af frugtagtig smag som æble, abrikos og bananer.			

## ROSÉVINE

<b>FRANKRIG</b>	<b>GL.</b>	<b>1/2 FL.</b>	<b>1/1 FL.</b>	<b>FRANKRIG</b>	<b>GL.</b>	<b>1/2 FL.</b>	<b>1/1 FL.</b>
Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault		70	300	Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire		75	325
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.				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 FOCACCIA



## Rosé rejer

med aioli kr. 95

**H E R T I L**

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

Moules Marinière kr. 105

Burrata med tomat, mandler og basilikum kr. 115



## Østers

3 østers - naturel, syltet rødlæg - grøn olie

kr. 105

**H E R T I L**

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

Blåmuslinger i cremet hvidvin sauce  
serveret med frites og estragon mayonnaise

Kr. 205

Stjernesnud 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

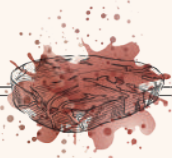


## Laks

Laks bagt med Dukkah, hertil  
marineret kartoffel og grønne bønner

Kr. 235

# HOVEDRETTER

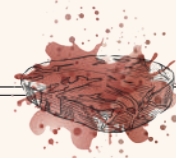


## Ribeye

350 gr. Ribeye serveres med garniture, fritter 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, fritter 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

Tilkøb: 1 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

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel 50 265  
Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, restede 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.

GL. ½FL. ¼FL.

## PORTUGAL, DUORO

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port 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 mellemting 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.

GL. ½FL. ¼FL.



# 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 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, 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, velintegrerede fadnoter og flot fylde.

## **AUSTRALIEN** **GL. 1/2 FL. 1/1 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 blomster, 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. ½FL. ¼FL.

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. ½FL. ¼FL.

Viña Mayor Reserva 350

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

	<b>25 CL. 50 CL.</b>		<b>33 CL.</b>
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			<b>25 CL. 50 CL.</b>
Hyldeblomst	30 55	Specialøl på fad	75
Hyldeblomst m. brus	35 58	Braunstein, Dark LagerKronenbourg 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		<b>3 CL. 5 CL.</b>
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, 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](http://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.

