



Velkommen til Jensens Bøfhus

Vores ambition har altid været at servere møre bøffer, gode salater og de sovse, du kender – til priser, hvor alle er velkomne. Og noget må have virket.

De sidste 30 år har vi været danskernes foretrukne bøfhus. Og det er vi stolte af. For vi gør os umage.

Men vi kunne ikke gøre det uden vores gæster. Vi lytter altid til de mange tilbagemeldinger, vi løbende får, og derfor vil du ind i mellem kunne opleve både nye og velkendte produkter i vores menukort.

Vores dygtige personale står klar til at vejlede dig i udvalget, i bøfferne, i vinene og menuerne, så du får præcis den oplevelse, du håber på – og mere til.

På vegne af alle os hos Jensens Bøfhus:

**Velkommen til.
Og velbekomme!**

Anders Engdahl
Adm. direktør, Jensens Bøfhus



En skål salat
til din hovedret

39,-

Til kl. 16

Frokost

Alle dage til kl. 16

Jensens Frokostbøf

169,-

170 g rump steak – et mørt stykke kød uden fedt-kant, men stadig med masser af smag. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs.

230 g **+40,-**

Nachos

119,-

Sprøde tortillachips med cheddar-mozzarella og jalapeños. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

Med kylling **+40,-**



Scampi fritti

139,-

Tigerrejer i sprød skal med salat, citron og sauce tatar. Hertil brød og smør.



Serrano skinke

139,-

Spansk lufttørret skinke på bund af salater med flager af Grana Padano, tomater og olie. Hertil brød og smør.



Røget laks

149,-

Koldrøget laks serveres med salat, krydderurter, soltørret tomat og sauce verte. Hertil brød og smør.

Grillet kyllingelårsteak

149,-

Kyllingelårsteak med sprødt skind. Serveres med sprøde kartoffelskiver og bearnaisesovs.

Ekstra kyllingelårsteak **+40,-**

Frokost Herregårdsbøf

159,-

Smagfuld hakkebøf* af 100 % oksekød. Serveres med smørsauterede ærter, sprøde pommestovner og bearnaisesovs.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Filet Royal

159,-

170 g saftig BBQ-marineret filet af gris. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs.

250 g **+40,-**

Lidt ekstra...

Stenovnsbagt ciabattabrød smurt med hvidlødspersillesmør og gratineret med cheddar og mozzarella.
Fås også uden ost.

Hvidløgs-
brød

39,-



*Serveres som udgangspunkt svagt rosa for at bevare den helt rigtige smag og saftighed.

Filet Royal

Saftig BBQ-marineret filet af gris.
Serveres med sprøde kartoffel-
skiver og steakhouse sovs.



Ekstra sovs og kartofler.

Du får altid ekstra sovs og kartofler til vores retter, men dog kun én opfyldning ad gangen – nogle gange er øjnene jo mere sultne end maven.

Kartofler: Sprøde pomes – Sprøde kartoffelskiver
Smørstegte kartofler – Bagt kartoffel

Sovs: Steakhouse sovs – Whiskysovs
Pebersovs – Bearnaisesovs

Alle gramvægte er angivet i kødets ferske tilstand. Vi tager forbehold for trykfejl, prisændringer, manglende leveringer og udsolgte varer.

Forretter



Nachos 119,-

Sprøde tortillachips med cheddar-mozzarella og jalapeños. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

Med kylling +40,-



Klassisk rejecocktail 129,-

Smagfulde rejer anrettet med salat og den helt rigtige røde dressing. Serveres med lunt brød med smør.



Scampi fritti 139,-

Tigerrejer i sprød skal med salat, citron og sauce tatar. Hertil brød og smør.



Serrano skinke 139,-

Spansk lufttørret skinke på bund af salater med flager af Grana Padano, tomater og olie. Hertil brød og smør.



Røget laks 149,-

Koldrøget laks serveres med salat, krydderurter, soltørret tomat og sauce verte. Hertil brød og smør.



Hvidløgsbrød 39,-

Stenovnsbagt ciabattabrød smurt med hvidløgs persillesmør og gratineret med cheddar og mozzarella. Fås også uden ost.

Jensens Favoritkurv

Mozzarella sticks, osteindbagte jalapeños, hotwings, crispy hotwings, falafler eller løgringe?

Vi har mixet en lækker snackkurv, der indeholder lidt af det hele, og som serveres med BBQ-sovs og hvidløgsdip.

Du har også mulighed for selv at sammensætte din kurv med dine personlige favoritsnacks.

6 stk. 89,-

- 1 stk. Hotwing
- 1 stk. Crispy hotwing
- 1 stk. Osteindbagt jalapeño
- 1 stk. Mozzarella stick
- 1 stk. Falafler
- 1 stk. Løgring

12 stk. 159,-

- 2 stk. Hotwings
- 2 stk. Crispy hotwings
- 2 stk. Osteindbagte jalapeños
- 2 stk. Mozzarella sticks
- 2 stk. Falafler
- 2 stk. Løgringe

Jensens
favorit



Jensens Favoritkurv

Vi har mixet en lækker snackkurv,
der indeholder lidt af det hele, og som
serveres med BBQ-sovs og hvidløgsdip.

12 stk.

159,-



Jensens klassiske menu

Forret

Klassisk rejecocktail

Smagfulde rejer anrettet med salat og den helt rigtige røde dressing. Serveres med lunt brød med smør.

Hovedret

Jensens Bearnaisebøf

170 g rump steak – et mørt stykke kød uden fedtkant, men stadig med masser af smag og karakter!
Serveres med sprøde pommes og bearnaisesovs*.

230 g **+40,-**

Dessert

Queens Delight

En sprød vaffel med softice, drys af hakkede hasselnødder og godt med chokoladesovs.

eller

Chokoladefondant

Lun chokoladefondant med fyld af ægte belgisk chokolade. Serveres med softice og hakkede hasselnødder.

3-retters menu

Du får både forret, hovedret og dessert.

2-retters menu

Vælg mellem: Forret + hovedret *eller* hovedret + dessert.

3-retters klassisk menu

369,-

2-retters klassisk menu

299,-



*Altid med ekstra sovs og kartofler.

Jensens Favoritmenu

Forret



Nachos

Sprøde tortillachips med cheddar-mozzarella og jalapeños. Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche.

eller



Jensens Favoritkurv

1 stk. hotwing, 1 stk. crispy hotwing, 1 stk. oste-indbagt jalapeño, 1 stk. mozzarella stick, 1 stk. falafel, 1 stk. løgring. Serveres med BBQ-sovs og hvidløgsdip.

Hovedret



Filet Royal

170g saftig BBQ-marineret filet af gris. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs*.

250g **+40,-**

eller



Klassisk burger

Smagfuld hakkebøf** af 100% oksekød i briochebolle med bacon, cheddar-mozzarella, mayo, BBQ-sovs, salat, tomat og hjemmesyltede rødløg. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Dessert



Queens Delight

En sprød vaffel med softice, drys af hakkede hasselnødder og godt med chokoladesovs.

eller



Chokoladefondant

Lun chokoladefondant med fyld af ægte belgisk chokolade. Serveres med softice og hakkede hasselnødder.

Sammensæt selv din menu

Du får både forret, hovedret og dessert.
Vælg dine favoritter herover.

3-retters
Favoritmenu

339,-

*Altid med ekstra sovs og kartofler.

**Serveres som udgangspunkt svagt rosa for at bevare den helt rigtige smag og saftighed.



Ta' selv
salatbar

89,-

Til din bøl

Premium bøffer

Hos Jensens går vi op i vores premium bøffer. Derfor er alle vores bøffer skåret af kødkvæg - nænsomt udskåret og stegt lige efter dit ønske.

Altid med ekstra sovs, kartofler og lækker grillgrønt

Oksemørbrad

Det absolut møreste stykke kød, du kan få fra oxen. Mørbraden har ingen fedtmarmorering og er derfor også et meget magert stykke kød med en dejlig mild og rund smag. Ren kød-forkælelse.

Bearnaise oksemørbrad

359,-

200 g mør oksemørbrad. Serveres med grillgrønt*, sprøde pommes og bearnaisesovs.

Favorit oksemørbrad

359,-

200 g mør oksemørbrad. Serveres med grillgrønt*, sprøde pommes og steakhouse sovs.

Ribeye

Kokkens favorit! Og ikke uden grund. Det er den mest smagfulde udkæring fra oxen. Et godt og saftigt stykke kød til dig, der elsker en bøl, der smager af noget. Fedtmarmoreringen sørger for masser af smag og kraft i hver bid. Vi anbefaler at bøffen steges medium.

Bearnaise ribeye

359,-

280 g smagfuld ribeye. Serveres med grillgrønt*, sprøde pommes og bearnaisesovs.

Whisky ribeye

359,-

280 g smagfuld ribeye. Serveres med grillgrønt*, sprøde pommes og whiskysovs.

Fransk ribeye

359,-

280 g smagfuld ribeye. Serveres med grillgrønt*, smørstegte kartofler og godt med kryddersmør.

Grillgrønt

Nyhed

*Vi serverer årstidens grillede grøntsager til din premium bøl. Du vil opleve, at det grønne varierer efter sæsonen. Ta' gerne fat i din vært/værtinde, hvis du har spørgsmål.

Kokkens favorit!

Et godt og saftigt stykke kød til dig, der elsker en bøf, der smager af noget.

Bearnaise
ribeye

359,-

Tid er vigtigt

– også når vi steger din bøf

Fortæl os, hvordan du kan lide din bøf. Så ved vi, hvor lang tid den skal stege. Hvis du spørger os, så anbefaler vi medium, for det giver et saftigt og mørt stykke kød med en smuk rosa farve. Men ønsker du bøffen rød eller gennemstegt, så får du naturligvis det.

Rød

Medium

Gennemstegt

Bøffer

Altid med ekstra sovs og kartofler

Rump Steak

Vores signaturbøf er en lækker saftig bøf fra oxen uden fedtkant, men stadig med masser af smag og karakter.

Jensens Favoritbøf 249,-

170 g rump steak. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs.

230 g **+40,-**

Jensens Bearnaisebøf 249,-

170 g rump steak. Serveres med sprøde pommes og bearnaisesovs.

230 g **+40,-**

Jensens Hvidløgsbøf 249,-

170 g rump steak. Serveres med sprøde kartoffelskiver og hvidløgssmør.

230 g **+40,-**

Rump steak & salatbar 289,-

170 g rump steak. Serveres med brød eller en bagt kartoffel – og selvfølgelig ad libitum ta' selv-salatbar*.

230 g **+40,-**

Herregårdsbøf 199,-

Smagfuld hakkebøf** af 100 % oksekød. Serveres med smørsauterede ærter, sprøde pommes og bearnaisesovs.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Lidt ekstra...

Nyhed

Grillgrønt 59,-

Du kan bestille årstidens grillede grøntsager som tilbehør til din hovedret. Du vil opleve, at det grønne varierer efter sæsonen. Ta' gerne fat i din vært-/værtinde, hvis du har spørgsmål.

Hvidløgsbrød 39,-

Stenovnsbagt ciabattabrød smurt med hvidløgs-persillesmør og gratineret med cheddar og mozzarella. Fås også uden ost.

Ta' selv salatbar

Bland din egen favoritsalat som tilbehør til din hovedret i vores salatbar, og fyld skålen så mange gange, du vil!



Ta' selv
salatbar

89,-
Til din bøf

*Ekstra sovs og kartofler indgår ikke i denne ret, men kan tilkøbes.

**Serveres som udgangspunkt svagt rosa for at bevare den helt rigtige smag og saftighed.

Jensens Bearnaisebøf

Jensens
Bearnaisebøf

249,-

230 g +40,-

Grillgrønt
til din bøf

59,-



Vi anbefaler



**11th Hour
Zinfandel**
11th Hour Cellar



25 cl **99,-**
Flaske **299,-**

Burgere

Altid med ekstra dip og pommes

Premium

Herregårdsburger

189,-

Smagfuld hakkebøf* af 100 % oksekød i briochebolle med bacon, mayo, salat, tomat, hjemmesyltede rødløg og bearnaisesovs. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Premium

Spicy burger

189,-

Smagfuld hakkebøf* af 100 % oksekød i briochebolle med bacon, cheddar-mozzarella, chilimayo, salat, hjemmesyltede rødløg, tomat og jalapeños. Serveres med sprøde pommes og chilimayo.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Premium

Beastburger

189,-

Smagfuld hakkebøf* af 100 % oksekød i briochebolle med bacon, cheddar-mozzarella, timianmayo, BBQ-marinade, salat, karamelliserede løg og sprøde løgringe. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Klassisk burger

189,-

Smagfuld hakkebøf* af 100 % oksekød i briochebolle med bacon, cheddar-mozzarella, mayo, BBQ-sovs, salat, tomat og hjemmesyltede rødløg. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Ekstra hakkebøf **+40,-**

Kyllingeburger

189,-

Grillet kyllingebryst i briochebolle med bacon, cheddar-mozzarella, mayo, BBQ-sovs, salat, tomat og hjemmesyltede rødløg. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Vegetarburger

189,-

Plantebaseret bøf i briochebolle med cheddar-mozzarella, mayo, BBQ-sovs, salat, tomat og hjemmesyltede rødløg. Serveres med sprøde pommes og mayo.

Ekstra vegetarbøf **+40,-**

Veganer?

Så laver vi burgeren uden ost, mayo og i glutenfri bolle, som er bagt uden smør.



**Perfekte
snacks til
din burger**

Side orders til din burger:

Kyllingenuggets 3 stk.	34,-
Chili cheese poppers 5 stk.	34,-
Hotwings 3 stk.	44,-

Ekstra i din burger:

Ost	15,-
Bacon	15,-
Karamelliserede løg	15,-
Løgringe 3 stk.	30,-

*Serveres som udgangspunkt svagt rosa for at bevare den helt rigtige smag og saftighed.

Jensens Herregårdsburger

Bearnaise i en burger? Ja tak! Du får en smagfuld hakkebøf af 100 % oksekød i briochebolle med bacon, mayo, salat, tomat, hjemmesyltede rødløg og masser af bearnaisesovs. Serveres med sprøde pommes og mayo.



*Jensens
favorit*

Jensens
Herregårdsburger

189,-

Ekstra hakkebøf
+40,-

BBQ. kylling og fisk

Altid med ekstra sovs og kartofler

Originale Spareribs

BBQ-marinerede og smeltende møre spareribs.
Serveres med sprøde pommes, BBQ-sovs og coleslaw.

Small 300 g	209,-
Medium 450 g	229,-
All you can eat	309,-

Filet Royal

170 g saftig BBQ-marineret filet af gris. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs.

250 g **+40,-**

199,-

Grillet kyllingelårsteak

Kyllingelårsteak med sprødt skind. Serveres med sprøde kartoffelskiver og bearnaisesovs.

Ekstra kyllingelårsteak **+40,-**

199,-

Grillet kyllingebryst

Mørt kyllingebryst. Serveres med sprøde kartoffelskiver og steakhouse sovs.

Ekstra kyllingebryst **+40,-**

229,-

Kylling & salatbar

Kyllingelårsteak med sprødt skind. Serveres med brød eller en bagt kartoffel – og selvfølgelig ad libitum ta' selv-salatbar*.

Ekstra kyllingelårsteak **+40,-**

229,-

Laksefilet

180 g nordisk laksefilet med kryddersmør. Serveres med smørstegte kartofler og bearnaisesovs.

239,-

Laksefilet & salatbar

180 g nordisk laksefilet med kryddersmør. Serveres med brød eller en bagt kartoffel – og selvfølgelig ad libitum ta' selv-salatbar*.

279,-

**Ekstra sovs og kartofler indgår ikke i denne ret, men kan tilkøbes.*

ALL YOU CAN EAT

Spareribs | Pommes | Coleslaw

ORIGINALE TUSINDBEN[®]

HØVEDRETTER BBQ, kylling og fisk



All you can eat
spareribs

309,-

All you can eat

*Jensens
favorit*

Tilbehør

Løgringe

3 stk. søde løgringe indbagt i sprød øldej.

30,-

Lunt brød med smør

30,-

Chili cheese poppers

5 stk. cheesy, crispy og spicy chili cheese poppers.

34,-

Nuggets

3 stk. sprøde kyllingenuggets.

34,-

Hvidløgsbrød

Stenovnsbagt ciabattabrød smurt med hvidløgspersille-smør og gratineret med cheddar og mozzarella. Fås også uden ost.

39,-

Hotwings

3 stk. BBQ-marinerede og saftige hotwings.

44,-



Grillgrønt

Du kan bestille årstidens grillede grøntsager som tilbehør til din hovedret. Du vil opleve, at det grønne varierer efter sæsonen. Ta' gerne fat i din vært-/værtinde, hvis du har spørgsmål.

59,-

Sovs & kartofler

Perfekte
til alting!

Har du valgt en ret, hvor der følger ekstra sovs og kartofler med?

Så serverer vi med fornøjelse altid en ny portion, hvis du løber tør.

Vi giver dog kun én opfyldning ad gangen – nogle gange er øjnene jo mere sultne end maven.

Har du valgt en ret uden sovs og kartofler?

Så har du mulighed for at tilkøbe lige så mange sides, som din appetit kalder på. Vælg mellem:

Kartofler pr. stk.

35,-

Sprøde pomes
Sprøde kartoffelskiver
Smørstegte kartofler
Bagt kartoffel med kryddersmør, hvidløgssmør eller purløgscreme

Sovs pr. stk.

30,-

Steakhouse sovs
Whiskysovs
Pebersovs
Bearnaisesovs

Dip & smør pr. stk.

20,-

Mayo
Chilimayo
Ketchup
Hvidløgsdip
BBQ-sovs
Purløgscreme
Hvidløgssmør
Kryddersmør

Salat

Bland din egen favoritsalat i vores salatbar, og fyld skålen så mange gange, du vil!

Ta' selv salatbar 169,-

Som hovedret inkl. brød eller en bagt kartoffel med kryddersmør.

Med kyllingelårsteak 229,-

Med laksefilet 279,-

Med rump steak 289,-

Ta' selv salatbar 89,-

Som tilbehør til din hovedret.

Ta' selv salatbar 99,-

Som tilbehør til din hovedret inkl. brød med smør.

Nyhed

Steaksalat

209,-

Crunchy salat med rumpsteak, croutoner, syltede løg og bearnaiscreme. Hertil brød og smør.

Nyhed

Cæsarsalat

209,-

Sprød romainesalat med mørt kyllingebryst, croutoner, flager af Grana Padano, tomater og cæsardressing. Hertil brød og smør.

Nyhed

Salat med røget laks

209,-

Sprøde salater, krydderurtdressing og dild toppet med koldrøget laks. Hertil brød og smør.



Desserten

Ta' selv softice

pr. pers. 79,-

Spis al den softice, du kan og pynt med alle vores sprøde, søde toppings og sovser.

Chokoladefondant

79,-

Lun chokoladefondant med fyld af ægte belgisk chokolade. Serveres med softice og hakkede hasselnødder.

Queens Delight

79,-

En sprød vaffel med softice, drys af hakkede hasselnødder og godt med chokoladesovs.



Citronsorbet

79,-

Klassisk frisk citronsorbet. Laktosefri.



Profiteroles

79,-

Cremefyldte vandbakkelse. Serveres med softice og chokoladesovs.

Irish Coffee

89,-

Friskbrygget kaffe tilsat 2 cl Tullamore Dew whiskey og toppet med flødeskum.

4 cl +30,-

HVORFOR BYDE PÅ GENSYN,
NÅR VI KAN BYDE PÅ

kaffe?

Kaffe / Te
Americano
Cappucino

Caffe latte
Espresso
Flat White

Cortado
Affogato
Varm kakao

Ekstra espresso shot +10,-

Frit valg

39,-

Avec

Rom - Cartavio XO (3 cl)

89,-

Kompleks og sofistikeret duft. Lang eftersmag af karamel, vanilje, smør og nød.

Cognac - Daniel Bouju Selection (3 cl)

59,-

Flot aroma, hvor hint af blomster blander sig med præg fra fadlagringen.

Bailey (3 cl)

29,-

Baileys Original er en cremelikør. En blanding af irsk whiskey, fløde, sukker og kakao.

Det søde punktum.



Queens Delight

79,-

*Jensens
favorit*

Hvidvin

Inklusive vand

Vina Errazuriz

Estate Sauvignon Blanc, Aconcagua

Sauvignon Blanc som vi kender og elsker den med en frisk, lokkende aroma af citronskal, æbler og en lille smule rød peber. *Chile*

259,-

11th Hour Cellar

Chardonnay

Klassisk duft med toner af æble, appelsin, citrusfrugt og pære. Frisk smag af frugt kombineret med medium fylde og fin syre, som sikrer vinen balance og sprødhed. *USA*

299,-
25 cl 99,-

Marchesi Antinori

Villa Antinori Bianco IGT Toscana

Elegant aroma med tydelige præg af tropisk frugt, antydninger af peberfrugt og brændenælde. Fyldig, fed og rig. *Italien*

1/2 259,-

Rødvin

Inklusive vand

Vina Errazuriz

Estate Sauvignon Cabernet

En frisk, behagelig og saftig vin med en god syre, sødmefulde tanniner og en behagelig mundfornemmelse. *Chile*

259,-

11th Hour Cellar

Zinfandel

Blød og rund vin, produceret på druer fra Lodi-regionen, der er epicentret for Zinfandel. *USA*

299,-
25 cl 99,-

Cantina Colli Morenici

Valpolicella Ripasso Superiore

Rubinrød farve med duft af røde bær og krydderi. Blød og afrundet med en afbalanceret syre og frugtige noter i smagen. *Italien*

349,-

Alvaro Palacios

La Montesa Rioja Crianza D.O.Q Økologisk

Moden, sort frugt og krydrede, mineralske noter med et hint af skovbund på en ristet baggrund. *Spanien*

549,-

Joseph Drouhin

Beaujolais-Villages

Intens og elegant aroma af violer, pæon og rød frugtsirup. Efterlader friske og frugtige indtryk på tungen. *Frankrig*

1/2 349,-



Jensens
favorit

Baltasar Ress

JB Riesling Rheingau

Sommerlig og forfriskende med en sødmefuldhed, der ikke kammer over, men netop bliver flot og elegant balanceret af druens syreindhold. *Tyskland*

349,- 25 cl 119,-

Domaine du Séminaire

Côtes-du-Rhône Rouge AOP Økologisk

Flot balanceret vin, der mestrer balancen mellem vinens runde karakter og de frugtige noter fra druerne. *Frankrig*

299,- 25 cl 109,-



Jensens
favorit

Drinks

Enkelt (3 cl) 99,- | Dobbelt (6 cl) 139,-

Jensens udvalgte europæiske gin.

Italien

Silvio Carta Gin Gillo | Mediterranean Tonic | Citronskal/citron

Ginnen kommer fra Sardinien, og har en superblød og elegant smag af de lækreste citroner.

England

Didsbury Bloodorange & Ginger | Mediterranean Tonic | Appelsin/rosmarin

Dejlig varm gin fra Manchester med masser af smag fra blodappelsin.

Tyskland

Knut Hansen Dry Gin | Mediterranean Tonic | Agurk

Prisvindende Dry gin fra Hamborg med smag af agurk, basilikum og enebær.

Frankrig

Christian Drouin Le Gin | Mediterranean Tonic | Æble

Lækker fransk gin lavet på cider fra 30 forskellige æblesorter.

Jensens udvalgte drinks.

Spritz

Silvio Carta Aspide | Bobler | Danskvand | Appelsin

Spritz som vi kender den, med den mest fantastiske likør fra Sardinien.

Gin Hass

Silvio Carta Gin Gillo | Lemon | Mango Sirup

En sød drink der kombinerer citron og mango.

Caribbean delight

The Rum Factory Black Cask | Ginger Ale | Lime

En elegant og forfriskende udgave af den kendte dark 'n' stormy.

Alkoholfri

Everleaf Marine Aperitif | Mediterranean Tonic | Citron

Sanserne drives ned til Middelhavet med en blanding af umami-tangskove, bergamot og tropisk havtorn.

Rosé & bobler

Inklusive vand

11th Hour

White Zinfandel

Sødme fuld californisk rosévin med flotte, friske strejf af hindbær og jordbær i en let tør, sommerlig og meget frugtig oplevelse. USA

 299,-

Juvé y Camps

Cava Brut D.O Reserva

Dejlig cremede bobler med en skøn mousse. Flot frugtig duft og smagsnoter af mandler og hyben. Genial som aperitif. Fungerer rigtig godt til forretten, men også til hovedretter med lyst kød. Spanien

 1/2 279,-

Sodavand

Husk du kan få refill på sodavand



75 cl 71,- | 50 cl 60,- | 25 cl 44,-

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite Zero

Carlsberg Sport

Fanta

Schweppes Lemon

Danskvand

Refill pr. gang **30,-**
Pr. person. Gælder sodavand.

Juice & vand

Æblemost

Klassisk æblemost fra Rynkeby siden 1934.

FL. **49,-**

Appelsinjuice

Appelsinjuice fra Solita – et naturprodukt.

FL. **49,-**

Hyldeblomst

Forfriskende smag af hyldeblomst.

25 cl **49,-**

50 cl **79,-**

Isvand

Vand uden brus.

pr. pers. **30,-**

Øl

Husk du kan få refill på øl**Carlsberg Pilsner**

(4,6%) Lys gylden pilsner med en god balance mellem mild bitterhed og let sødme.

60 cl 74,-

40 cl 60,-

Tuborg Classic

(4,6%) En mørk og lidt kompleks pilsner med en behagelig ristet smag og en smule sødme.

60 cl 79,-

40 cl 69,-

Refill

Pr. person. Gælder kun Carlsberg Pilsner og Tuborg Classic.

pr. gang 40,-

1883

(4,6%) Sødme fuld lagerøl med en klar dyb kobberfarve, og duften er frisk med strejf af malt og karamel. Smagen er sødmefuld og balanceret af en tør eftersmag.

60 cl 76,-

40 cl 64,-

Brooklyn Special Effects Hoppy Lager

Alkoholfri amber lager (0,4%) Smagen har stor humlekarakter og god efterbitterhed. Øllet har en klar kobberbrun skumkrone og underspillet humleduft af tropiske frugter og citrus.

Fl. 69,-

Specialøl**Kronenbourg 1664 Blanc**

(5%) Blød og cremet øl med elementer af syrlighed og sødme – helt uden bitterhed.

50 cl 79,-

Grimbergen Double-Ambrée

(6,5%) En sødmefyldt øl med en passende bitterhed, der giver en herlig balance.

50 cl 79,-

Jacobsen Brown Ale

(6%) Smagen er en fin balance mellem karamelsødme og maltbitterhed.

40 cl 79,-



Club JENSENS[★]

– få flere gode grunde
til at bruge mere tid sammen

Optjen rabat-point

Som Club Jensens medlem optjener du point, hver gang du spiser her eller henter take away (dog ikke på drikkevarer). Pointene kan du bruge til at betale med næste gang*.

Velkomstgave

Når du melder dig ind, sætter vi 2000 point ind på din konto i løbet af syv dage efter aktivering. Det svarer til 100 kr., som du kan bruge, næste gang vi ses*.

Dessert på din fødselsdag

Vi giver dessert til dig og hele selskabet, hvis du inviterer familien på fødselsdag på Jensens Bøfhus – gælder fra en uge før og indtil en uge efter din fødselsdag.

Børnerabat hver søndag

Hver søndag får børn (t.o.m 12 år) af Club medlemmer en valgfri børnehovedret og ta' selv softice til HALV PRIS*.

Vil du vide mere?

Spørg din vært/-inde, hvis du er nysgerrig på Club Jensens.

*Du kan læse mere om betingelserne og melde dig ind på
www.clubjensens.dk