



Willkommen im Jensens Bøfhus

Von Anfang an ist es unser Anliegen, zarte Steaks, schmackhafte Salate und unsere legendären Saucen zu servieren – zu einem Preis, der für alle bezahlbar ist. Und irgendwie müssen wir es richtig gemacht haben.

Seit 30 Jahren sind wir das beliebteste Steakhouse der Dänen. Und darauf sind wir stolz. Weil wir uns die größte Mühe geben.

Doch ohne unsere Gäste ginge es nicht. Wir nehmen uns das laufend eingehende Feedback stets zu Herzen, weshalb Sie gelegentlich sowohl neue als auch altbekannte Produkte auf unserer Speisekarte finden können.

Unser erfahrenes, hilfsbereites Personal berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Steaks, Weine und Menüs, damit Ihre Erwartungen genau erfüllt – oder besser noch – übertroffen werden.

Das gesamte Team von Jensens Bøfhus **heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen guten Appetit.**

Anders Engdahl
CEO, Jensens Bøfhus



Eine Schüssel
Salat zu Ihrem
Hauptgericht

39,-
bis 16 Uhr

Mittag

Täglich bis 16 Uhr

Jensens Mittagssteak **169,-**

170 g Rumpsteak – ein zartes Stück Fleisch ohne Fett-
rand und dennoch mit viel Geschmack. Serviert mit
knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.

230 g **+40,-**

Nachos **119,-**

Knusprige Tortillachips mit Cheddar-Mozzarella
und Jalapeños. Serviert mit Guacamole, Salsa und
Crème fraîche.

Mit Hähnchen **+40,-**

Neuheit

Scampi Fritti **139,-**

Tigergarnelen in knuspriger Schale mit Salat, Zitrone
und Sauce tartare. Hierzu servieren wir Brot und Butter.

Neuheit

Serranoschinken **139,-**

Spanischer luftgetrockneter Schinken auf einem
Salatbett mit Grana-Padano-Flocken, Tomaten und
Öl. Hierzu servieren wir Brot und Butter.

Neuheit

Räucherlachs **149,-**

Kaltgeräucherter Lachs serviert mit Salat, Kräutern,
sonnengetrockneten Tomaten und Sauce verte.
Hierzu servieren wir Brot und Butter.

Gegrilltes Hähnchenschenkel-Steak **149,-**

Hähnchenschenkel-Steak mit knuspriger Haut.
Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und
Sauce béarnaise.

Extra Hähnchenschenkel-Steak **+40,-**

Mittags-Gutsherrensteak **159,-**

Schmackhaftes Hacksteak* aus 100 % Rindfleisch.
Serviert mit in Butter sautiert Erbsen, knusprigen
Pommes und Sauce béarnaise.

Extra Hacksteak **+40,-**

Filet Royal **159,-**

170 g BBQ-mariniertes Schweinefilet. Serviert mit
knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.

250 g **+40,-**

Knoblauch-
brot

39,-

Ein kleines Extra...

Im Steinofen gebackenes Ciabattabrot,
bestrichen mit Knoblauch-Petersilien-
Butter und überbacken mit
Cheddar und Mozzarella.
Auch ohne Käse
erhältlich.



*Wird allgemein leicht rosa serviert, um optimalen Geschmack und Saftigkeit zu bewahren.

Filet Royal

BBQ-mariniertes
Schweinefilet. Serviert mit
knusprigen Kartoffelscheiben
und Steakhouse-Sauce.

Filet Royal
159,-
250 g +40,-



Extra Sauce und Kartoffeln.

Zu unseren Gerichten reichen wir immer extra Sauce und Kartoffeln – aber nur jeweils ein Nachschlag, denn manchmal sind die Augen eben größer als der Mund.

Kartoffeln: Knusprige Pommes – knusprige Kartoffelscheiben – Butter-Bratkartoffeln – Backkartoffel

Sauce: Steakhouse-Sauce – Whiskysauce
Pfeffersauce – Sauce béarnaise

Vorspeisen



Nachos

119,-

Knusprige Tortillachips mit Cheddar-Mozzarella und Jalapeños. Serviert mit Guacamole, Salsa und Crème fraîche.

Mit Hähnchen +40,-



Klassischer Krabbencocktail

129,-

Schmackhafte Garnelen angerichtet mit Salat und dem typisch roten Dressing. Serviert mit warmem Brot mit Butter.



Neuheit

Scampi Fritti

139,-

Tigergarnelen in knuspriger Schale mit Salat, Zitrone und Sauce tartare. Hierzu servieren wir Brot und Butter.



Neuheit

Serranoschinken

139,-

Spanischer luftgetrockneter Schinken auf einem Salatbett mit Grana-Padano-Flocken, Tomaten und Öl. Hierzu servieren wir Brot und Butter.



Neuheit

Räucherlachs

149,-

Kaltgeräucherter Lachs serviert mit Salat, Kräutern, sonnengetrockneten Tomaten und Sauce verte. Hierzu servieren wir Brot und Butter.



Knoblauchbrot

39,-

Im Steinofen gebackenes Ciabattabrot, bestrichen mit Knoblauch-Petersilien-Butter und überbacken mit Cheddar und Mozzarella. Auch ohne Käse erhältlich.

Jensens Favoritkorb

Mozzarella-Sticks, mit Käse gefüllte Jalapeños im Backteigmantel, Hotwings, Crispy Hotwings, Falafel oder Zwiebelringe?

Wir haben Ihnen einen leckeren Snackkorb zusammengestellt, der von jedem ein bisschen enthält und zu dem wir BBQ-Sauce und Aioli reichen.

Sie haben auch die Möglichkeit, sich Ihren Korb mit Ihren Lieblingssnacks selbst zusammenzustellen.

6 St. 89,-

- 1 st. Hotwing
- 1 st. Crispy Hotwing
- 1 st. mit Käse gefüllte Jalapeño im Backteigmantel
- 1 st. Mozzarella Stick
- 1 st. Falafel
- 1 st. Zwiebelring

12 St. 159,-

- 2 st. Hotwings
- 2 st. Crispy Hotwings
- 2 st. mit Käse gefüllte Jalapeños im Backteigmantel
- 2 st. Mozzarella sticks
- 2 st. Falafel
- 2 st. Zwiebelringe



Jensens Favorit

Jensens Favoritkorb

Wir haben Ihnen einen leckeren
Snackkorb zusammen-gestellt, der von
jedem ein bisschen enthält und zu dem
wir BBQ-Sauce und Aioli reichen.

12 St.

159,-



Jensens klassisches Menü

Vorspeise

Klassischer Krabbencocktail

Schmackhafte Garnelen angerichtet mit Salat und dem typisch roten Dressing. Serviert mit warmem Brot mit Butter.

Hauptspeise

Jensens Béarnaise-Steak

170 g Rumpsteak – ein zartes Stück Fleisch ohne Fettrand und dennoch mit viel Geschmack und Charakter! Serviert mit knusprigen Pommes und Sauce béarnaise*.

230 g **+40,-**

Dessert

Queens Delight

Eine knusprige Waffel mit Softeis, Streuseln aus gehackten Haselnüssen und reichlich Schokoladensauce.

oder

Schokoladenfondant

Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern aus echter belgischer Schokolade. Serviert mit Softeis und gehackten Haselnüssen.

3-Gänge-Menü

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert.

2-Gänge-Menü

Vorspeise + Hauptspeise *oder*
Hauptspeise + Dessert.

Klassisches
3-Gänge-Menü

369,-

Klassisches
2-Gänge-Menü

299,-



*Immer mit extra Sauce und Kartoffeln.

Jensens Wahlmenü

Vorspeise



Nachos

Knusprige Tortillachips mit Cheddar-Mozzarella und Jalapeños. Serviert mit Guacamole, Salsa und Crème fraîche.

oder



Jensens Favoritkorb

1 st. Hotwing, 1 st. Crispy Hotwing, 1 st. mit Käse gefüllte Jalapeño im Backteigmantel, 1 st. Mozzarella Stick 1 st. Falafel, 1 st. Zwiebelring. Serviert mit BBQ-Sauce und Knoblauch-Dip.

Hauptspeise



Filet Royal

170g saftiges BBQ-mariniertes Schweinefilet. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.*

250g +40,-

oder



Klassischer burger

Schmackhaftes Hacksteak** aus 100% Rindfleisch im Briochebrötchen mit Bacon, Cheddar-Mozzarella, Mayo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate und selbst eingelegten roten Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Extra Hacksteak +40,-

Dessert



Queens Delight

Eine knusprige Waffel mit Softeis, Streuseln aus gehackten Haselnüssen und reichlich Schokoladensauce.

oder



Schokoladenfondant

Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern aus echter belgischer Schokolade. Serviert mit Softeis und gehackten Haselnüssen.

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen

Sie erhalten Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Wählen Sie oben Ihre Favoriten aus.

3-Gänge-
Wahlmenü

339,-

*Immer mit extra Sauce und Kartoffeln.

**Wird allgemein leicht rosa serviert, um optimalen Geschmack und Saftigkeit zu bewahren.



Premium Steaks

Premium-Steaks sind einfach unsere Leidenschaft. Deshalb stammen alle unsere Steaks vom Fleischrind - sorgfältig zugeschnitten und gebraten nach Ihren Wünschen.

Immer mit extra Sauce, Kartoffeln und leckerem Grillgemüse

Rinderfilet

Das absolut zarteste Stück Fleisch vom Rind. Das Filet hat keine Fettmarmorierung und ist daher auch ein sehr mageres Stück Fleisch mit einem schönen milden und runden Geschmack. Das ist reines Fleischvergnügen.

Bearnaise Rinderfilet 359,-

200 g zart Rinderfilet. Serviert mit Grillgemüse*, knusprigen Pommes und Sauce béarnaise.

Favorit Rinderfilet 359,-

200 g zart Rinderfilet. Serviert mit Grillgemüse*, knusprigen Pommes und Steakhouse-Sauce.

Ribeye

Der Favorit des Küchenchefs! Und das nicht ohne Grund. Es ist das wohlschmeckendste Stück vom Rind. Ein gutes und saftiges Stück Fleisch für alle, die ein Steak lieben, das nach etwas schmeckt. Die Fettmarmorierung sorgt für viel Geschmack und Kraft bei jedem Bissen. Wir empfehlen, das Steak medium zu braten.

Béarnaise-Ribeye 359,-

280 g schmackhaftes Ribeye. Serviert mit Grillgemüse*, knusprigen Pommes und Sauce béarnaise.

Whisky-Ribeye 359,-

280 g schmackhaftes Ribeye. Serviert mit Grillgemüse*, knusprigen Pommes und der guten Whiskysauce.

Französisches Ribeye 359,-

280 g schmackhaftes Ribeye. Serviert mit Grillgemüse*, Butter-Bratkartoffeln und reichlich Kräuterbutter.

Grillgemüse

Neuheit

*Wir servieren Ihnen zu Ihrem Premium Steak Grillgemüse der Saison. Sie werden feststellen, dass die Gemüsebeilagen saisonal variieren. Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn Sie Fragen haben.

Der Favorit des Küchenchefs!

Ein schönes saftiges Stück Fleisch
für alle, die ein Steak lieben,
das nach etwas schmeckt.

Béarnaise-
Ribeye

359,-

Zeit ist wichtig

– auch beim Braten Ihres Steaks

Bitte sagen Sie uns, wie Sie Ihr Steak mögen. Dann wissen wir, wie lange es braten muss. Wenn Sie uns fragen, empfehlen wir es medium, weil es saftig und zart wird und eine schöne rosa Farbe hat. Wenn Sie Ihr Steak jedoch rare oder lieber durchgebraten wünschen, geht das natürlich auch.

Rare (blutig)

Medium (rosa)

Well done (durchgebraten)



Steaks

Immer mit extra Sauce und Kartoffeln

Rumpsteak

Unser Signature-Steak ist ein herrlich saftiges Steak vom Rind ohne Fettrand, aber dennoch mit viel Geschmack und Charakter.

Jensens Favorit-Steak 249,-

170 g Rumpsteak. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.

230 g **+40,-**

Jensens Béarnaise-Steak 249,-

170 g Rumpsteak. Serviert mit knusprigen Pommes und Sauce béarnaise.

230 g **+40,-**

Jensens Knoblauch-Steak 249,-

170 g Rumpsteak. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Knoblauchbutter.

230 g **+40,-**

Rumpsteak & Salatbuffet 289,-

170 g Rumpsteak. mit Brot oder einer Backkartoffel – und natürlich Salatbuffet satt*.

230 g **+40,-**

Gutsherren-Steak 199,-

Schmackhaftes Hacksteak** aus 100 % Rindfleisch. Serviert mit in Butter sautiert Erbsen, knusprigen Pommes und Sauce béarnaise.

Extra Hacksteak **+40,-**

Ein kleines Extra...

Neuheit

Grillgemüse 59,-

Als Beilage zu Ihrem Hauptgericht können Sie Grillgemüse der Saison wählen. Sie werden feststellen, dass die Gemüsebeilagen saisonal variieren. Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn Sie Fragen haben.

Knoblauchbrot 39,-

Im Steinofen gebackenes Ciabattabrot, bestrichen mit Knoblauch-Petersilien-Butter und überbacken mit Cheddar und Mozzarella. Auch ohne Käse erhältlich.

Salatbuffet

Stellen Sie sich an unserem Salatbuffet einen Salat ganz nach Ihrem Geschmack zusammen und füllen Sie Ihre Schale so oft Sie wollen!

Salat-
Buffet

89,-

Zu Ihrem Steak



*Extra Sauce und Kartoffeln sind in diesem Gericht nicht inbegriffen, sondern gehen als Extra.

**Wird allgemein leicht rosa serviert, um optimalen Geschmack und Saftigkeit zu bewahren.

Jensens Béarnaise-Steak

Jensens
Béarnaise-Steak

249,-

230 g +40,-

Grillgemüse
zu Ihrem Steak

59,-

Wir empfehlen



11th Hour
Zinfandel
11th Hour Cellar

25 cl. **99,-**

Flasche **299,-**

Burger

Immer mit Extra Dip und Pommes

Premium

Gutsherren-Burger

189,-

Schmackhaftes Hacksteak* aus 100 % Rindfleisch im Briochebrötchen mit Bacon, Mayo, Salat, Tomate, selbst eingelegten roten Zwiebeln und Sauce béarnaise. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Extra Hacksteak +40,-

Premium

Spicy Burger

189,-

Schmackhaftes Hacksteak* aus 100 % Rindfleisch im Briochebrötchen mit Bacon, Cheddar-Mozzarella, Chilimayo, Salat, Tomate, selbst eingelegten roten Zwiebeln und Jalapeños. Serviert mit knusprigen Pommes und Chilimayo.

Extra Hacksteak +40,-

Premium

Beast-Burger

189,-

Schmackhaftes Hacksteak* aus 100 % Rindfleisch im Briochebrötchen mit Bacon, Cheddar-Mozzarella, Thymianmayo, BBQ-Marinade, karamellisierten Zwiebeln, Salat und knusprigen Zwiebelringen. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Extra Hacksteak +40,-

Klassischer Burger

189,-

Schmackhaftes Hacksteak* aus 100 % Rindfleisch im Briochebrötchen mit Bacon, Cheddar-Mozzarella, Mayo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate und selbst eingelegten roten Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Extra Hacksteak +40,-

Hähnchen-Burger

189,-

Gegrillte Hähnchenbrust im Briochebrötchen mit Bacon, Cheddar-Mozzarella, Mayo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate und selbst eingelegten roten Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Vegetarischer Burger

189,-

Vegetarischer Bratling im Briochebrötchen mit Cheddar-Mozzarella, Mayo, BBQ-Sauce, Salat, Tomate und selbst eingelegten roten Zwiebeln. Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.

Extra vegetarischer Bratling +40,-

Vegan?

Wenn Sie sich vegan ernähren, dann bereiten wir den Burger ohne Käse, Mayo und in einem glutenfreien Brötchen zu, welches ohne Butter gebacken ist.



Perfekte Snacks zu Ihrem Burger

Snacks zu Ihrem Burger:

Hähnchennuggets 3 St. 34,-

Chili-Cheese-Poppers 5 St. 34,-

Hotwings 3 St. 44,-

Extras für Ihren Burger:

Käse 15,-

Bacon 15,-

Karamellierte Zwiebeln 15,-

Zwiebelringe 3 St. 30,-

*Wird allgemein leicht rosa serviert, um optimalen Geschmack und Saftigkeit zu bewahren.

Jensens Gutsherren-Burger

Béarnaise in einem Burger? Warum nicht!
Sie bekommen ein schmackhaftes Hacksteak
aus 100 % Rindfleisch im Briochebrötchen mit
Bacon, Mayo, Salat, Tomate, selbst eingelegten
roten Zwiebeln und reichlich Sauce béarnaise.
Serviert mit knusprigen Pommes und Mayo.



*Jensens
Favorit*

Jensens
Gutsherren-Burger
189,-
Extra Hacksteak
+40,-

BBQ, Hähnchen & Fisch

Immer mit extra Sauce und Kartoffeln

Originale Spareribs

BBQ-marinierte und schmelzend zarte Spareribs.
Serviert mit knusprigen Pommes, BBQ-Sauce und Coleslaw.

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

Filet Royal

170 g saftiges BBQ-mariniertes Schweinefilet. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.
250 g **+40,-**

199,-

Gegrilltes Hähnchenschenkel-Steak

Hähnchenschenkelsteak mit knuspriger Haut. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Sauce béarnaise.
Extra Hähnchenschenkel-Steak **+40,-**

199,-

Gegrillte Hähnchenbrust

Zarte Hähnchenbrust. Serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben und Steakhouse-Sauce.
Extra Hähnchenschenkel-Steak **+40,-**

229,-

Hähnchen & Salatbuffet

Hähnchenschenkel-Steak mit knuspriger Haut.
Hierzu reichen wir Brot oder eine Backkartoffel – und selbstverständlich Salatbuffet* satt.
Extra Hähnchenschenkel-Steak **+40,-**

229,-

Lachsfilet

180 g Nordisches Lachsfilet mit Kräuterbutter.
Serviert mit Butter-Bratkartoffeln und Sauce béarnaise.

239,-

Lachsfilet & Salatbuffet

180 g Nordisches Lachsfilet mit Kräuterbutter. Serviert mit Brot oder einer Backkartoffel – und selbstverständlich Salatbuffet* satt.

279,-

*Extra Sauce und Kartoffeln sind in diesem Gericht nicht inbegriffen, sondern gehen als Extra.

ALL YOU CAN EAT

Spareribs | Pommes | Coleslaw

ORIGINALE SPARERIBS



All you can eat
spareribs

309,-

All you can eat

*Jensens
Favorit*

Beilagen

Zwiebelringe

3 St. süße Zwiebelringe im Bierteig ausgebacken.

30,-

Warmes Brot mit Butter

30,-

Chili-Cheese-Poppers

5 St. knusprige, pikante Chili-Käse-Poppers.

34,-

Nuggets

3 St. knusprige Hähnchennuggets.

34,-

Knoblauchbrot

Im Steinofen gebackenes Ciabattabrot, bestrichen mit Knoblauch-Petersilien-Butter und überbacken mit Cheddar und Mozzarella. Auch ohne Käse erhältlich.

39,-

Hotwings

3 St. BBQ-marinierte und saftige Hotwings.

44,-

Neuheit

Grillgemüse

Als Beilage zu Ihrem Hauptgericht können Sie Grillgemüse der Saison wählen. Sie werden feststellen, dass die Gemüsebeilagen saisonal variieren. Wenden Sie sich an unser Servicepersonal, wenn Sie Fragen haben.

59,-

Sauce & Kartoffeln

Perfekt für alles!

Sie haben sich ein Gericht mit extra Sauce und Kartoffeln ausgesucht?

Dann erhalten Sie von uns gerne immer Nachschlag, sobald Ihr Teller leer ist.

Allerdings tun wir Ihnen nur jeweils einmal auf, weil manchmal die Augen größer sind als der Mund.

Sie haben sich ein Gericht ohne Sauce und Kartoffeln ausgesucht?

Dann haben Sie die Möglichkeit, so viele Beilagen dazu zu bestellen, wie Sie Lust haben. Ihre Auswahl:

Kartoffeln pr. St.

35,-

Knusprige Pommes
Knusprige Kartoffelscheiben
Butter-Bratkartoffeln
Backkartoffel mit Kräuterbutter, Knoblauchbutter oder Schnittlauch-creme

Sauce pr. Portion

30,-

Steakhouse-Sauce
Whiskysauce
Pfeffersauce
Sauce béarnaise

Dip & Butter pr. St.

20,-

Mayo
Chilimayo
Ketchup
Aioli
BBQ-Sauce
Schnittlauch-creme
Knoblauchbutter
Kräuterbutter

Salat

Stellen Sie sich an unserem Salatbuffet einen Salat ganz nach Ihrem Geschmack zusammen und füllen Sie Ihre Schale so oft Sie wollen!

Salatbuffet **169,-**
Als Hauptgang inkl. Brot oder eine Backkartoffel mit Kräuterbutter.

Mit Hähnchenschenkel-Steak **229,-**

Mit Lachsfilett **279,-**

Mit Rumpsteak **289,-**

Salatbuffet **89,-**
Als Beilage zu Ihrem Hauptgericht.

Salatbuffet **99,-**
Als Beilage zu Ihrem Hauptgericht inkl. Brot mit Butter.

Neuheit

Steaksalat

209,-

Knackiger Salat mit Rumpsteak, Croûtons, eingelegten Zwiebeln und Béarnaise-Creme. Hierzu servieren wir Brot und Butter.

Neuheit

Caesar Salad

209,-

Knackiger Römersalat mit zarter Hähnchenbrust, Croûtons, Grana-Padano-Flocken, Tomaten und Caesar-Dressing. Hierzu servieren wir Brot und Butter.

Neuheit

Salat mit Räucherlachs

209,-

Knackige Salate, Kräuterdressing und Dill garniert mit kaltgeräuchertem Lachs. Hierzu servieren wir Brot und Butter.



Desserts

Softeis-Buffer

pro Person **79,-**

Schlemmen Sie so viel Softeis, wie Sie mögen und garnieren Sie es mit unseren knusprigen, süßen Toppings und Saucen.

Schokoladenfondant

79,-

Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern aus echter belgischer Schokolade. Serviert mit Softeis und gehackten Haselnüssen.

Queens Delight

79,-

Eine knusprige Waffel mit Softeis, Streuseln aus gehackten Haselnüssen und reichlich Schokoladensauce.

Neuheit

Zitronensorbet

79,-

Klassisches frisches Zitronensorbet. Laktosefrei.

Neuheit

Profiteroles

79,-

Mit Creme gefüllte Windbeutelchen. Serviert mit Softeis und Schokoladensauce.

Irish Coffee

89,-

Frisch aufgebrühter Kaffee mit 2 cl Tullamore Dew Whisky und Sahnehaube.

4 cl **+30,-**

**WARUM SCHON GEHEN,
WENN'S NOCH**

Kaffee

GIBT?

Extra Espresso-Shot **+10,-**

Freie Wahl

39,-

Kaffee / Tee
Americano
Cappuccino
Caffè latte
Espresso
Flat White
Cortado
Affogato
Heiße Schokolade

Avec

Rom - Cartavio XO (3 cl)

89,-

Voller und komplexer Duft. Langer Nachgang mit Noten von Karamell, Vanille, Butter und Nuss.

Cognac - Daniel Bouju Selection (3 cl)

59,-

Wunderschönes Aroma, bei dem sich blumige Noten mit der Würze aus der Fasslagerung vermischen.

Baileys (3 cl)

29,-

Baileys Original ist ein Sahnelikör. Eine Mischung aus irischem Whiskey, Sahne, Zucker und Kakao.

Der süße Abschluss.



Queens Delight

79,-

*Jensens
Favorit*

Weißwein

Inklusive Wasser

Vina Errazuriz

Estate Sauvignon Blanc, Aconcagua

Sauvignon Blanc, wie wir ihn kennen und lieben, mit einem frischen, verführerischen Aroma von Zitronenschale, Äpfeln und einem Streif rotem Pfeffer. *Chile*

🍷 259,-

Marchesi Antinori

Villa Antinori Bianco IGT Toscana

Elegantes Aroma mit deutlicher Prägung von tropischen Früchten und Anklängen von Paprika und Brennessel. Vollmundig, kräftig und reichhaltig. *Italien*

1/2 🍷 259,-

11th Hour Cellar

Chardonnay

Klassischer Duft mit Noten von Apfel, Orange, Zitrusfrüchten und Birne. Frischer Fruchtgeschmack kombiniert mit mittlerem Körper und feiner Säure, die für die Ausgewogenheit und Frische des Weins sorgt. *USA*

🍷 299,-
25 cl 🍷 99,-

Rotwein

Inklusive Wasser

Vina Errazuriz

Estate Sauvignon Cabernet

Ein frischer, angenehmer und saftiger Wein mit guter Säure, süßlichen Tanninen und einem angenehmen Mundgefühl. *Chile*

🍷 259,-

11th Hour Cellar

Zinfandel

Weicher und runder Wein, hergestellt aus Trauben aus der Region Lodi, dem Epizentrum des Zinfandel. *USA*

🍷 299,-
25 cl 🍷 99,-

Cantina Colli Morenici

Valpolicella Ripasso Superiore

Rubinrote Farbe mit Aroma von roten Beeren und Gewürzen. Weich und rund mit ausgewogener Säure und fruchtigen Noten im Geschmack. *Italien*

🍷 349,-

Joseph Drouhin

Beaujolais-Villages

Intensives und elegantes Aroma von Veilchen, Pfingstrose und rotem Fruchtsirup. Hinterlässt frische und fruchtige Eindrücke auf der Zunge. *Frankreich*

1/2 🍷 349,-

Alvaro Palacios

La Montesa Rioja Crianza D.O.Q Bio

Reife, schwarze Früchte und würzige, mineralische Noten mit einem Hauch von Waldboden mit Röstaromen im Hintergrund. *Spanien*

🍷 549,-



Jensens
Favorit

Baltasar Ressa

JB Riesling Rheingau

Sommerlich und erfrischend mit einer Süße, die nicht überwältigt, sondern durch die Säure der Traube schön elegant ausbalanciert wird. *Deutschland*

🍷 349,- 25 cl 🍷 119,-

Domaine du Séminaire

Côtes-du-Rhône rouge AOP Bio

Schön ausgewogener Wein, der die Balance zwischen dem runden Charakter des Weins und den fruchtigen Noten der Trauben meistert. *Frankreich*

🍷 299,- 25 cl 🍷 109,-



Jensens
Favorit

Drinks

Einfach (3 cl) 99,- | Doppelt (6 cl) 139,-

Jensens Auswahl an europäischem Gin.

Italien

Silvio Carta Gin Gillo | Mediterranean Tonic | Zitronenschale/Zitrone

Der Gin kommt aus Sardinien und hat einen ausgesprochen weichen und eleganten Geschmack nach köstlichsten Zitronen.

England

Didsbury Bloodorange & Ginger | Mediterranean Tonic | Orange/Rosmarin

Herrlich warmer Gin aus Manchester mit viel Geschmack von Blutorange.

Deutschland

Knut Hansen Dry Gin | Mediterranean Tonic | Gurke

Preisgekrönter Dry Gin aus Hamburg mit dem Geschmack von Gurke, Basilikum und Wacholder.

Frankreich

Christian Drouin Le Gin | Mediterranean Tonic | Apfel

Köstlicher französischer Gin aus Cidre aus 30 verschiedenen Apfelsorten.

Jensens Auswahl an Drinks.

Spritz

Silvio Carta Aspide | Prosecco | Soda | Orange

Spritz, wie wir ihn kennen, mit dem köstlichsten Likör Sardinien.

Gin Hass

Silvio Carta Gin Gillo | Lemon | Mangosirup

Ein süßer Drink, der Zitrone und Mango vereint.

Caribbean delight

The Rum Factory Black Cask | Ginger Ale | Lime

Eine elegante und erfrischende Version des bekannten Dark n'stormy.

Alkoholfreie Drinks

Everleaf Marine Aperitif | Mediterranean Tonic | Zitrone

Die Sinne werden mit einer Mischung aus Umami-Algen, Bergamotte und tropischem Sanddorn ans Mittelmeer gelenkt.

Prickelndes & Roséwein

Inklusive Wasser

11th Hour

White Zinfandel

Süßer kalifornischer Roséwein mit schönen, frischen Noten von Himbeere und Erdbeere in einem leicht trockenen, sommerlichen und sehr fruchtigen Erlebnis. USA

 299,-

Juvé y Camps

Cava Brut D.O Reserva

Ansprechend cremige Blasen mit einer wunderbaren Mousse. Schön fruchtiger Duft und Geschmacksnoten von Mandeln und Hagebutten. Hervorragend als Aperitif. Passt sehr gut zur Vorspeise, aber auch zu Hauptgerichten mit hellem Fleisch. Spanien

1/2  279,-

Sprudel

Sprudel können Sie sich gerne nachfüllen



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

Coca-Cola

Fanta

Coca-Cola Zero

Schweppes Lemon

Sprite Zero

Mineralwasser

Carlsberg Sport

Nachfüllung pro Refill **30,-**
Pro Person. Nur Sprudel.

Soft & Wasser

Apfelmost

Klassischer Apfelmost aus Rynkeby seit 1934.

Fl. **49,-**

Orangensaft

Orangensaft aus Solita – ein Naturprodukt.

Fl. **49,-**

Holunderblüte

Erfrischender Geschmack von Holunderblüte.

25 cl **49,-**

50 cl **79,-**

Wasser

1 Karaffe Wasser ohne Kohlensäure.

pro person **30,-**

Bier

Bier können Sie sich übrigens gerne nachfüllen

Carlsberg Pilsner

(4,6%) Hellgoldenes Pilsner mit einer guten Ausgewogenheit zwischen milder Bitterkeit und leichter Süße.

60 cl 74,-

40 cl 60,-

Tuborg Classic

(4,6%) Ein dunkles und leicht komplexes Pilsner mit angenehmem Röstgeschmack und etwas Süße.

60 cl 79,-

40 cl 69,-

Nachfüllung

Pro Person gilt nur für Carlsberg Pilsner und Tuborg Classic.

pro Refill 40,-

1883

(4,6%) Süßes Lagerbier mit klarer intensiver Kupferfarbe und einem frischen Duft mit einem Hauch von Malz und Karamell. Der Geschmack ist süß und wird durch einen trockenen Nachgang ausbalanciert.

60 cl 76,-

40 cl 64,-

Brooklyn Special

Effects Hoppy Lager

Alkoholfreies amber lager (0,4%) Der Geschmack hat viel Hopfencharakter und eine schöne Bitterkeit im Nachgang. Das Bier hat eine klare kupferbraune Schaumkrone und einen dezenten Hopfenduft von tropischen Früchten und Zitrus.

Fl. 69,-

Spezialbier

Kronenbourg 1664 Blanc

(5%) Weiches und cremiges Bier mit säuerlichen und süßen Elementen – ganz ohne Bitterkeit.

50 cl 79,-

Grimbergen Double-Ambrée

(6,5%) Ein Bier voller Süße mit einer passenden Bitterkeit in herrlicher Ausgewogenheit.

50 cl 79,-

Jacobsen Brown Ale

(6%) Der Geschmack ist eine feine Balance zwischen karamelliger Süße und malziger Bitterkeit.

40 cl 79,-



Club JENSENS[★]

– mehr gute Gründe finden
um mehr Zeit miteinander zu verbringen

Rabattpunkte sammeln

Als Club Jensen-Mitglied sammeln Sie jedes Mal Punkte, wenn Sie hier essen oder Essen zum Mitnehmen abholen (jedoch nicht für Getränke). Sie können die Punkte beim nächsten Mal zum Bezahlen verwenden*.

Willkommensgeschenk

Wenn Sie sich anmelden, zahlen wir innerhalb von sieben Tagen nach der Aktivierung 2000 Punkte auf Ihr Konto ein. Dies entspricht 100 DKK, die Sie beim nächsten Besuch verwenden können*.

Dessert zum Geburtstag

Wenn Sie mit der Familie bei Jensens Bøfhus ihren Geburtstag feiern, spendieren wir Ihnen und der ganzen Gesellschaft ein Dessert – gültig von einer Woche vor bis zu einer Woche nach Ihrem Geburtstag.

Jeden Sonntag Kinderrabatt

Jeden Sonntag erhalten Kinder (unter 12 Jahren) von Clubmitgliedern ein Kinder-Hauptgericht nach Wahl und Soft-eis-Buffer zum HALBEN PREIS*.

Möchten Sie mehr erfahren?

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Servicekraft, wenn Sie neugierig auf den Club Jensen geworden sind.

*Auf www.clubjensens.dk können Sie sich über die Mitgliedsbedingungen informieren und dem Club beitreten.