

# Aperitif

|                                                                                          |                                                                                         |                                                                                                                      |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GIN &amp; TONIC - CITADELLE</b><br><i>Læskende Fransk Gin med Citrusnoter. 95 KR.</i> | <b>CREMANT D'ALSACE ROSÉ</b><br><i>Lucien Albrecht<br/>Glas 80 KR. · Flaske 385 KR.</i> | <b>RONDÓ SPRITZ</b><br><i>Økologisk Italiensk Aperitivo Shaket med<br/>Appelsin &amp; toppet med Cremant. 85 KR.</i> | <b>PASSION MOCKTAIL</b><br><i>Passionsfrugt, Lime &amp; Ginger Beer blandes<br/>i en Forfriskende Læskende Drink. 85 KR.</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## FORRETTER

**ØSTERS** · Østers serveret med Citron & Vinaigrette. 3 STK. 95 KR. · 6 STK. 180 KR. · 12 STK. 350 KR.

**CAVIAR** · Gastro Uniķa Gold serveret med Blinis & Creme Fraiche. · 30 G 459 KR.

**HUMMER** · 1/2 Hummer (Canadisk) serveret med Grillet Citron & Krydderurter. · 149 KR.

**ARTISKOK** · Serveret med Citron & Mayonnaise. · 119 KR.

**MOULES MARINIÈRES** · Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 g · 99 KR.

**TATAR** · Sokķelunds Rørte Tatar serveres med Svampe-Mayonnaise. · 129 KR.

## HOVEDRETTER

**MOULES FRITES** · Dampede Muslinger med Muslingesauce & Krydderurter. Serveres med Pommes Frites & Aioli. · 500 G 195 KR.

**HUMMER** · 1/1 Hummer (Canadisk) serveret med Bearnaisesauce & Grillet Citron. Vælg Salat eller Pommes Frites. · 269 KR.

**HAVTASKE** · Stegt Havtasķe med Sæsonens Grønt, Nøddesmør & Krydderurter. Serveret med Caviar. · 279 KR. · Uden Caviar · 229 KR.

**MØRBRAD** · Okķemørbrad serveret med Garniture & Mørķelsauce. Knuste Kartoffler med Springløg & Krydderurter. · 275 G 359 KR. · 175 G 289 KR.

**STEAK FRITES** · Ribeye Steak serveret med Garniture & Mørķelsauce. Pommes Frites med Bearnaisesauce. · 500 G 399 KR. · 350 G 319 KR. · 250 G 279 KR.

**PEBER BOEUF** · Okķemørbrad serveret med Garniture & Peberssauce. Knuste Kartoffler med Springløg & Krydderurter. · 275 G 359 KR. · 175 G 289 KR.

**TATAR ROYAL** · Tatar skåret af Okķemørbrad serveret med Smørstegt Rugbrød, Salat, Mayonnaise, Trøffel Pommes Frites & Bearnaise Sauce. · 175 G 289 KR.

**TATAR** · Rørt Tatar. Serveret med Svampe-Mayonnaise & Salat vendt i Citronvinaigrette. Hertil Pommes Frites & Bearnaisesauce. · 250 G 225 KR. · 170 G 189 KR.

**VEGETAR** · Sokķelunds Rødbedebof serveret med Stegte & Syltede Svampe, Rösti, Aspargesbroccoli & Svampe Sauce. · 189 KR. · Tilkøb Halloumi 30 KR.

**SORT TRØFFEL** · Tilkøb Friskrevet Trøffel til Hovedretten. · 49 KR.

## SIDEORDERS

*Vi Foreslår at Tilkøbe et par Ekķtra Sideorders til Deling. · Sokķelunds Pommes Frites & Chips er Stegt i Jordnøddeolie.*

**ARTISKOK** · Serveret med Citron & Mayonnaise. 79 KR.

**POMMES FRITES** · Pommes Frites med Bearnaisesauce. 59 KR.

**TRØFFEL FRITES** · Pommes Frites med Parmesan & Trøffel. 79 KR.

**KARTOFLER** · Knuste Kartoffler med Springløg & Krydderurter. 49 KR.

**CAESAR SALAT** · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler & Syltede Løg. 59 KR.

**SALAT** · Blandet Salat med Citron Vinaigrette. 49 KR.

## DESSERTER

**CHOKOLADE FONDANT** · Serveret med Vanille Is · 129 KR.

**ÆBLE CRUMBLE** · Med Passionsfrugt Crème. · 99 KR.

**CRÈME BRÛLÉE** · Sokķelunds Crème Brûlée. · 99 KR.

**AFFOGATO** · Vanilķeis serveret med Espresso. · 79 KR.

**PASSIONSFRUGT SORBET** · 69 KR.

**VANILJEIS** · Med Chokolade- eller Karamelsauce · 99 KR.

## AFTEN MENU

**3 RETTER · 449 KR.**  
*Forret · Hovedret · Dessert*

**VINMENU · 259 KR.**  
*Et Glas af de Anbefalede Vine til Hver Ret.*

**HUMMER** · 1/2 Hummer (Canadisk) serveret med Grillet Citron & Krydderurter.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · FRANKRIG

**TATAR** · Sokķelunds Rørte Tatar. Serveres med Svampe-Mayonnaise.

PINOT NOIR · RENOMMÉE, REMOISSENT PÉRE & FILS · FRANKRIG

**HAVTASKE** · Stegt Havtasķe med Sæsonens Grønt, Nøddesmør & Krydderurter. Serveret med Caviar.

CHABLIS · DOM AINE SEGUINOT-BORDET · FRANKRIG

**STEAK FRITES** · Ribeye Steak serveret med Garniture & Mørķelsauce. Pommes Frites med Bearnaisesauce. (250 g) Tilkøb 350 g - 40 ķr.

ROSSO DI MONTALCINO · IL POGGIONE, TOSCANA · ITALIEN

**ÆBLE CRUMBLE** · Æble Crumble med Passionsfrugt Crème.

TETUNA TROCKENBEERENAUSLESE

**OST** · Økologisk Haugus fra Arla Uniķa, lagret i 12 mdr. Stiltons Blå Singleton fra Leicestershire. Serveret med Chutney & Knækbrød.

20 YEARS OLD TAWNY PORT

# BURGERS

**BACON & CHEESE BURGER** · Bøf af Hakket Oksetykkam serveret i Økologisk Briochebolle med Sesam. Bacon, Gruyère, Cheddar & Raclette. Sokkelunds Burgerdressing, Salat & Stegte Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **350 G 215 KR.** · **175 G 199 KR.**

**CHEESE BURGER** · Bøf af Hakket Oksetykkam serveret i Økologisk Briochebolle med Sesam. Gruyère, Cheddar & Raclette. Sokkelunds Burgerdressing, Salat & Stegte Løg. Pommes frites med Aioli & Bearnaisesauce. **350 G 205 KR.** · **175 G 189 KR.**

**TATAR BURGER** · Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår - Lynstegt. Serveret i Økologisk Briochebolle med Sesamfrø. Gruyère, Comté & Cheddar. Salat & Bløde Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **250 G 225 KR.** · **170 G 189 KR.**

**KYLLING BURGER** · Paneret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle. Økologisk Briochebolle med Sesam. Sokkelunds Burger Dressing, Salat & Avocado. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **175 G 189 KR.** · **TILKØB BACON. 20 KR.**

**VEGETAR BURGER** · Bøf af Rødbede & Quinoa. Serveret i Sokkelunds Rugbrødsbolle, Kål, Stegt Halloumi & Svampemayo. Pommes Frites\* med Aioli & Bearnaisesauce. **189 KR.**

**TRØFFEL & PARMESAN FRITTER** · Tilføj Pommes Frites med Trøffel & Parmesan til Din Burger. **20 KR.**

Sokkelunds Pommes Frites Steges i Jordnøddeolie & vendes med Umami Salt. Salten består af Stegt Kylling, Mark Svampe, Sort Peber & Arctic Flagesalt. \* Salt & Peber

# SALATER

**VEGETAR** · Bøf af Rødbede & Quinoa serveret med Stegt Hallouimi, Spinat, Kål, Quinoa, Bønner, Aspargesbroccoli, Syltede Løg vendt med Citronvinaigrette. Gomadressing. **189 KR.**

**CAESAR SALAT** · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg & Parmesan. Vælg mellem Paneret eller Stegt Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle. **189 KR.**

# HVIDVIN & ROSÉ

## RIESLING

WEINGUT FRIEDRICH BECKER · TYSKLAND  
Glas 69 / 98 · Karaffel 220 · Flaske 335

## SAUVIGNON BLANC

KUMEU RIVER VILLAGE · NEW ZEALAND  
Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

## SANCERRE

DOMAINE MERLIN CHERRIER · FRANKRIG  
Glas 95 / 135 · Karaffel 304 · Flaske 460

## CHABLIS

DOMAINE SEGUINOT-BORDET · FRANKRIG  
Glas 105 / 150 · Karaffel 336 · Flaske 509

## CHARDONNAY

KUMEU VILLAGE RIVER · NEW ZEALAND  
Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

## OEIL DE PERDRIX PINOT NOIR BLANC ROSÉ

BELLE GLOS · CALIFORNIEN  
Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

# RØDVIN

## VENTOUX

FAMILE PERRIN, VENTOUX ROUGE · FRANKRIG  
Glas 69 / 98 · Karaffel 220 · Flaske 335

## ROSSO DI MONTALCINO

IL POGGIONE, TOSCANA · ITALIEN  
Glas 105 / 150 · Karaffel 336 · Flaske 509

## PINOT NOIR

RENOMMÉE, REMOISSENT PÉRE & FILS · FRANKRIG  
Glas 95 / 135 · Karaffel 304 · Flaske 460

## ZINFANDEL LYTTON SPRINGS

RIDGE VINEYARDS ST. CRUZ · CALIFORNIEN  
Glas 129 / 184 · Karaffel 413 · Flaske 626

## PSI

PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO · SPANIEN  
Glas 119 / 170 · Karaffel 380 · Flaske 577

## BAROLO

MAURO MOLINO – ITALIEN  
Glas 119 / 170 · Karaffel 380 · Flaske 577

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

Du er Altid Velkommen til at Smage Vinen Inden Du Tager Din Endelige Beslutning. Se iverigt Vores Fulde Vinkort for Større Udvalg.

# Mocktails · Alkoholfri Drinks

## BROMBÆR

Moste Brombær får følgeskab af Mynte, Timian, Citrus & en smule Honning. Hvilket skaber en Rund & Afstemt Drink med spil af Krydderier. **85 KR.**

## PASSION

Passions frugt, Lime & Ginger Beer blandes i en Forfriskende Læskende Drink. God som Tørstslukker i Varmen. **85 KR.**

## JORDBÆR

Jordbær møder Hyldeblomst i en Sommerlig blanding med et Hint af Citrus. **85 KR.**

## MYNTE

Forfriskende Myntesirup med Lime & Bobler. **85 KR.**

## FADØL

PILSNER Carlsberg 30 / 45 cl ..... 45 / 60  
CLASSIC Tuborg 30 / 45 cl ..... 45 / 60  
YAKIMA IPA Jacobsen 30 / 45 cl ..... 50 / 65  
BROWN ALE Jacobsen 30 / 45 cl ..... 50 / 65

## FLASKEØL

1664 Kronenbourg 33 cl ..... 55  
1664 Kronenbourg Blanc 33 cl ..... 55  
WEISSBEER Erdinger 50 cl ..... 65  
IPA Frederiksborg Bryghus 33 cl ..... 55

## ALKOHOLFRI ØL

NORDIC Carlsberg 33 cl 0,5% ..... 48  
WHEAT DREAMS TeeDawn 50 cl 0,0% ..... 55  
GENTLE LAGER TeeDawn 33 cl 0,0% ..... 48  
ALL THE WAY IPA TeeDawn 33 cl 0,3% ..... 48

## VAND

**MED BRUS**  
BORNHOLMSK MINERALVAND  
33 cl 43 kr. · 99 cl 69 kr.

**UDEN BRUS**  
BORNHOLMSK MINERALVAND  
33 cl 43 kr. · 99 cl 69 kr.

**ISVAND**  
Serveres Ad Libitum pr. Person.  
Ved køb af andre drikke 10 kr.  
Uden køb af andre drikke 25 kr.

## JUICE

**GRØN** · Sokkelunds Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Lime, Ingerfær & Mynte. 49 / 60 kr.

**GRAPE** · Friskpresset Grapejuice fra Rosengaard. 49 / 60 kr.

**ÆBLE** · Friskpresset fra Rosengaard. 49 / 60 kr.

## SODAVAND

**GRAPE HIBISCUS**  
Hjemmelavet Forfriskende Drik. 45 kr.

**PASSIONSFRUGT**  
Hjemmelavet Frisk Passions Drik med Brus. 45 kr.

**MYNTE & TIMIAN**  
Hjemmelavet Drik med Mynte & Timian. 45 kr.

**COCA COLA · ZERO**  
43 / 53 kr.

**RED BULL · ZERO**  
49 kr.

**GINGER ALE · GINGER BEER**  
Fever Tree 20 cl 43 kr.

## LEMONADE & SAFT

**ARNOLD PALMER**  
Lemonade & Koldbrygget Iste. 55 kr.

**HYLDEBLOMST**  
Økologisk Dansk Hyldeblomst. Serveret med eller uden Brus. 49 kr.

**TRANEBÆR**  
Økologisk Tranebærsaft. 49 kr.

## TWISTED LEAF

Læskende Drik med Urtete lavet på Kaffeblade.

**TWISTED LEAF** Vanilje Lime 33 cl 4,0% 49 kr.

**TWISTED LEAF** Hindbær Lime 33 cl 4,0% 49 kr.

Betalingskort gebyrer påføres i henhold til gældende lovgivning. Spørg din tjener hvis du ønsker yderligere info.