

SMØRREBRØD

Serveres fra 11:30 - 16:00 Vi anbefaler 2-3 stk. pr. Person.
Sokkelunds Hjemmebagte Økologiske Rugbrød.

MARINERET SILD · Gammeldags Modnet Sild serveret på Rugbrød med Pocheret Økologisk Æg fra Hegnsholt Hønseri, Syltede Løg, Kapers, Sennepskorn, Sennepsmayo & Krydderurter. **99 KR.**

STEGT SILD · Sild i Eddike serveret på Rugbrød med Bløde & Syltede Løg, Kapers, Sennepsmayo & Krydderurter. **109 KR.**
Tilkøb Pocheret Æg - Hegnsholt Hønseri. **25 KR.**

RØGET LAKS · Koldrøget Laks serveret på Ristet Brioche med Salat, Dildcreme & Citron. **139 KR.**

REJER · Rejer serveret på Ristet Brioche med Mayonnaise, Dild & Citron. **139 KR.**

ÆG & REJER · Rejer & Pocheret Økologisk Æg fra Hegnsholt Hønseri serveret på Ristet Brioche med Mayonnaise, Dild & Citron. **139 KR.**

RØDSPÆTTEFILET · Paneret Smørstegt Fiskefilet serveret på Rugbrød med Sokkelunds Grove Remoulade & Citron. **129 KR.**

RØDSPÆTTEFILET MED REJER · Paneret Smørstegt Fiskefilet serveret på Rugbrød med Rejer, Mayonnaise & Citron. **139 KR**

ROASTBEEF · Skiver af Mediumstegt Kalvemørbrad serveret på Rugbrød med Stegte Løg, Grov Remoulade, Syltede Svampe & Ristede Løg. **145 KR.**

KARTOFFEL · Kartoffler serveret på Rugbrød med syltede Kantareller, Ristede Løg, Svampe-Mayonnaise & Urter. **99 KR.**

HØNSESALAT & BACON · Hønsesalat af Kylling fra Hopballe Mølle med Bacon & Urter. Serveret på Rugbrød. **119 KR.**

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Rugbrød med Salat & Svampe-Mayonnaise. **135 KR.**

SNAPS

4 cl. 59 kr.

RÅDHUS AKVAVIT
LINIE AKVAVIT

O.P. ANDERSON AKVAVIT
RØD AALBORG

KLASSIKERE

MOULES FRITES

Dampede Muslinger med Muslingesauce & Friske 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.**

POMMES RÖSTI & RØGET LAKS

Rösti med Knust Avokado, Koldrøget Laks & Pocheret Æg.
Serveret med Salat. **179 KR.**

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud. Stegt Rødspættefilet, Rejer, Caviar, Agurk, Dild & Dressing. **229 KR.**

PARISERBØF AF RØRT TATAR

Lynstegt Bøf af Sokkelunds Rørte Tatar - Dansk Okseinderlår. Serveret på Ristet Brød med Rå Æggeblomme, Pickles, Rødbede, Løg, Kapers & Peberrod.
* Kan også bestilles med 175 g Hakkebøf af Oksetykkam.
250 G 225 KR. · 170 G 189 KR.

TATAR ROYAL

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

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret med Salat vendt i Citronvinaigrette, Cornichoner & Svampe-Mayonnaise. Hertil Pommes Frites & Bearnaisesauce.
250 G 225 KR. · 170 G 189 KR.
Tilkøb Friskrevet Trøffel. **49 KR.**

STEAK FRITES

Ribeye Steak serveret med Garniture & Mørkelsauce. Pommes Frites med Bearnaisesauce.
500 G 399 KR. · 350 G 319 KR. · 250 G 279 KR.
Tilkøb Friskrevet Trøffel. **49 KR.**

MØRBRAD

Oksemørbrad serveret med Garniture & Mørkelsauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce. **275 G 359 KR. · 175 G 289 KR.**
Tilkøb Friskrevet Trøffel. **49 KR.**

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.

TILFØJ TRØFFEL & PARMESAN FRITTER

Tilføj Pommes Frites med Trøffel & Parmesan til Din Burger. **20 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 & Stegte 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.**

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

SALATER

Hvis Du ønsker Brød til Salaten kan Du vælge Økologisk Brød eller Rugbrød.

CAESAR

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

GEDEOST

Paneret Stegt Gedeost serveret med Spinat, Kål, Quinoa, Bønner, Aspargesbroccoli, Syltede Løg, Citronvinaigrette & Honning. **189 KR.**

VEGETAR

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

STEAK SALAT

Skiver af Mediumstegt Mørbrad serveret med Spinat, Kål, Quinoa, Bønner, Aspargesbroccoli, Syltede Løg, Citronvinaigrette. Gochudressing.
200 G 250 KR. · 100 G 189 KR.

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

HVID & ROSÉ

RIESLING

WEINGUT FRIEDRICH BECKER · TYSKLAND

Grape, Gule Æbler, Citrus, Hvid Melon, Fersken & Abrikos. Finishen er både Elegant, Dyb & Lang.

Glas 69 / 98 · Karaffel 220 · Flaske 335

SAUVIGNON BLANC

KUMEU RIVER VILLAGE · NEW ZEALAND

Klassiske Citrusnoter, Melon, Stikkelsbær & Grøn Asparges i Harmonisk Balance. Vinen fremstår med en Læskende Syre, Lav Alkohol & Flot Længde.

Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

SANCERRE

DOMAINE MERLIN CHERRIER · FRANKRIG

Elegant Næse med Toner af Citrus, Grape, Græs, Flint & en smule Hyld i Finishen. Klassisk Sauvignon Blanc fra Øverste Hylde.

Glas 95 / 135 · Karaffel 304 · Flaske 460

CHABLIS

DOMAINE SEGUINOT-BORDET · FRANKRIG

Yderst Elegant & Balanceret Chardonnay med Præcis & Mineralsk Finish. Yderst Indbydende med Noter af Grapefrugt & Pinjetrær.

Glas 105 / 150 · Karaffel 336 · Flaske 509

CHARDONNAY

KUMEU VILLAGE RIVER · NEW ZEALAND

Imponerende Chardonnay fra Kølige New Zealand. Tropisk Frugt, Orangeblomst & Citronskaller. Alt pakket ind i Rank Mineralitet.

Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

OEIL DE PERDRIX PINOT NOIR BLANC ROSÉ

BELLE GLOS · CALIFORNIEN

Duften siger Modne Jordbær, Kirsebær & et Strej af Mint. I godt selskab med Hindbær som afsluttes i en Frisk, Sprød Finish.

Glas 79 / 112 · Karaffel 252 · Flaske 383

RØD

VENTOUX

FAMILE PERRIN, VENTOUX ROUGE · FRANKRIG

Livlig & Imødekommende Vin fra Bjergene mellem Rhône & Provence. Krydret af Carrignan & Friskhed af Syrah.

Glas 69 / 98 · Karaffel 220 · Flaske 335

ROSSO DI MONTALCINO

IL POGGIONE, TOSCANA · ITALIEN

Krydret, Glødende & Intensiv Sangiovese fra Toscana's Eksklusive Montalcino område. Lidenskabelig Italiensk „Dolce Vita”.

Glas 105 / 150 · Karaffel 336 · Flaske 509

PINOT NOIR

RENOMMÉE, REMOISSENT PÉRE & FILS · FRANKRIG

Saftig & Frugtdreven Mineralsk Rød Bourgogne. Bouquet af Jordbær, Rabarber, Flintesten & en anelse Krydderi fra Fadet. Smagen er Charmerende & Frisk i stilen.

Glas 95 / 135 · Karaffel 304 · Flaske 460

ZINFANDEL LYTTON SPRINGS

RIDGE VINEYARDS ST. CRUZ · CALIFORNIEN

Stor Elegant & næsten Voldsom Vin med Modne, Mørke Bær & Krydrede Aromaer.

Glas 129 / 184 · Karaffel 413 · Flaske 626

PSI

PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO · SPANIEN

Kompleks & Elegant Tempranillo med Forfriskende Syre bag den Kraftige smag af mørke Kirsebær.

Glas 119 / 170 · Karaffel 380 · Flaske 577

BAROLO

MAURO MOLINO – ITALIEN

Klassisk Nebbiolo fra Piemonte med Duft af Kirsebær, Roser & Læder.

Glas 129 / 184 · Karaffel 413 · Flaske 626

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.

JUICE

GRØN JUICE

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.

APPELSIN

Friskpresset fra Rosengaard. 49 / 60 kr.

MANGO

Mangojuice. 49 / 60 kr.

VAND

MED BRUS

BORNHOLMSK MINERALVAND 33 cl 43 kr.

RAMLÖSA 43 / 53 kr.

RAMLÖSA med Frisk Lime 43 / 53 kr.

UDEN BRUS

BORNHOLMSK MINERALVAND 33 cl 43 kr.

ISVAND

Serveres Ad Libitum pr. Person.

Ved køb af andre drikke 10 kr.

Uden køb af andre drikke 25 kr.

SHOTS

INGEFÆR

Økologisk Peruviansk Ingefær med Appelsin, Citron & Kamille. Håndlavet i Danmark af Craft. 6 cl 35 kr.

Mocktails

Alkoholfri Drikke

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

Passionsfrugt, 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.

SODAVAND

GRAPE HIBISCUS

Hjemmelavet Forfriskende Drik med Hibiscus Blomster. 45 kr.

PASSIONSFRUGT

Hjemmelavet Frisk Passions Drik med Brus 45 kr.

MYNTE & TIMIAN

Hjemmelavet Delikat 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.

LEMONADE

Craft – Økologisk Dansk Håndlavet Lemonade. Frisk Citron & Lime krydret med Ingefær & Mynte. 49 kr.

HYLDEBLOMST

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

TRANEBÆR

Økologisk Tranebærsaft. 49 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

ALKOHOL FRI 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

TWISTED LEAF

Læskende Drik med Urtete lavet på Kaffebblade.

TWISTED LEAF Vanilje Lime 33 cl 4,0% 49

TWISTED LEAF Hindbær Lime 33 cl 4,0% 49