

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 · Sokkelunds Rørte Tatar. Serveres med Urte-Mayonnaise.

PINOT NOIR · RENOMMÉE, REMOISSENT PÈRE & FILS · FRANKRIG

GRAVAD LAKS & REJER · Gravad Laks med Rævesauce & Dild - Rejer med Mayonnaise & Citron. Serveret med Ristet Brioche.

RIESLING · HALVTØR, REICHSRAT VON BUHL · PFALZ, TYSKLAND

TORSK · Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Muslinge Sauce & Krydderurter. Serveret med Caviar.

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT SANTA BARBARA, CALIFORNIEN

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

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC BORDEAUX, FRANKRIG

ANDEBRYST · Andebryst serveret med Rødkål, Knuste Kartofler & Orangesauce.

CÔTES DU RHÔNE · LA FERME DU MONT RHÔNE, FRANKRIG

POIRE EN CROÛTE · Hvidvinspocheret Pære i Butterdej & Creme Anglaise.

CHATEAU GRAMBOY · MONTBAZILLAC BORDEAUX, FRANKRIG

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

TAWNY PORT 20 YEARS · QUINTA SANTA EUFEMIA PORTUGAL

RISALAMANDE · Risalamande serveret med Kirsebørsauce fra Nybro Frugtplantage.

TAWNY PORT 20 YEARS · QUINTA SANTA EUFEMIA PORTUGAL

FORRETTER

ØSTERS · Østers serveret med Citron & Vinaigrette. 1 STK. 35 KR. · 3 STK. 95 KR. · 6 STK. 180 KR. · 12 STK. 350 KR.

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

GRAVAD LAKS & REJER · Gravad Laks med Rævesauce & Dild - Rejer med Mayonnaise & Citron. Serveret med Ristet Brioche. · 139 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 · 119 KR.

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar serveres med Urte-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.

TORSK · Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Muslinge Sauce & Krydderurter. Serveret med Caviar. · 279 KR. · Uden Caviar · 229 KR.

ANDEBRYST · Andebryst serveret med Rødkål, Knuste Kartofler & Orangesauce. · 229 KR.

MØRBRAD · Oksemørbrad serveret med Garniture & Mørkelsauce. Knuste Kartofler med Springløg & Krydderurter. · 275 G 359 KR. · 175 G 289 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.

PEBER BOEUF · Oksemørbrad serveret med Garniture & Peberssauce. Knuste Kartofler med Springløg & Krydderurter. · 275 G 359 KR. · 175 G 289 KR.

TATAR ROYAL · Tatar skåret af Oksemørbrad serveret med Smørstegt Rugbrød, Salat, Urte-Mayonnaise, Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. · 175 G 289 KR.

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

VEGETAR · Sokkelunds Rødbedebof serveret med Stegte & Syltede Svampe, Rösti, Aspargesbroccoli & Svampesauce. · 189 KR. · Tilkøb Halloumi 30 KR.

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

SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilkøbe et par Ekstra Sideorders til Deling. · Sokkelunds Pommes Frites & Chips er Stegt i Jordnøddeolie.

ARTISKOK · Serveret med Citron & Mayonnaise. 69 KR.

BROCOLLINI · Broccolini serveret med Gochu Dressing & Urter. 69 KR.

TRØFFEL FRITES · Parmesan, Trøffel & Bearnaisesauce. 79 KR.

KARTOFLER · Knuste Kartofler med Springløg & Krydderurter. 49 KR.

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

SALAT · Blandet Salat med Quinoa, Grønne Bønner & Citron Vinaigrette. 59 KR.

DESSERTER

POIRE EN CROÛTE · Pære i Butterdej & Creme Anglaise. · 119 KR.

CHOKOLADE FONDANT · Serveret med Vanille Is · 129 KR.

CRÈME BRÛLÉE · Sokkelunds Crème Brûlée. · 99 KR.

AFFOGATO · Vaniljeis serveret med Espresso. · 79 KR.

PASSIONSFRUGT SORBET · 69 KR.

VANILJEIS · Med Chokolade- eller Karamelsauce · 99 KR.

RISALAMANDE · Med Kirsebørsauce fra Nybro Frugtplantage. · 89 KR.

BURGERS

BACON & CHEESE BURGER · Bøf af Hakket Oksetykkam serveret i Økologisk Briochebolle med Sesam. Bacon, Gruyère & Cheddar. Sokkelunds Burgerdressing, Salat & Friterede 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. Sokkelunds Burgerdressing, Salat & Friterede 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 & Cheddar. Salat & Friterede 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 & Urtemayo. 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

SAUVIGNON · LOIRE
DOMAINE CHEZELLES
LOIRE, FRANKRIG
Glas 75 / 105 · Karaffel 240 · Flaske 375

SANCERRE
DOMAINE MERLIN-CHERRIER
LOIRE, FRANKRIG
Glas 95 / 135 · Karaffel 305 · Flaske 460

RIESLING · HALVTØR
REICHSRAT VON BUHL
PFALZ, TYSKLAND
Glas 85 / 120 · Karaffel 270 · Flaske 425

CHARDONNAY · NEW ZEALAND
KUMEU RIVER
HAWKES BAY, NEW ZEALAND
Glas 80 / 110 · Karaffel 250 · Flaske 385

CHARDONNAY · CALIFORNIEN
AU BON CLIMAT
SANTA BARBARA, CALIFORNIEN
Glas 100 / 140 · Karaffel 315 · Flaske 495

CHABLIS
OLIVIER LEFLAIVE
BOURGOGNE, FRANKRIG
Glas 115 / 165 · Karaffel 350 · Flaske 585

MEURSAULT
DOMAINE MICHEL BOUZEREAU
BOURGOGNE, FRANKRIG
Glas 150 / 215 · Karaffel 450 · Flaske 750

PINOT NOIR ROSÉ
BELLE GLOS
SONOMA, CALIFORNIEN
Glas 80 / 115 · Karaffel 250 · Flaske 385

RØD VIN

CÔTES DU RHÔNE
LA FERME DU MONT
RHÔNE, FRANKRIG
Glas 85 / 120 · Karaffel 270 · Flaske 425

BOURGOGNE
REMOISSENT ET FILS
BOURGOGNE, FRANKRIG
Glas 95 / 135 · Karaffel 305 · Flaske 460

GEVREY CHAMBERTIN
DOMAINE TAUPENOT-MERME
BOURGOGNE, FRANKRIG
Glas 145 / 205 · Karaffel 450 · Flaske 725

CHATEAU BERNADOTTE
HAUT MEDOC
BORDEAUX, FRANKRIG
Glas 100 / 140 · Karaffel 315 · Flaske 495

ROSSO DI MONTEPULCIANO
AVIGNONESI
TOSCANA, ITALIEN
Glas 90 / 125 · Karaffel 280 · Flaske 445

BRUNELLO DI MONTALCINO
TENUTA BRUNELLI
TOSCANA, ITALIEN
Glas 115 / 165 · Karaffel 350 · Flaske 585

PSI
PETER SISSECK
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN
Glas 120 / 170 · Karaffel 365 · Flaske 600

ZINFANDEL LYTTON SPRINGS
RIDGE
SONOMA, CALIFORNIEN
Glas 130 / 185 · Karaffel 375 · Flaske 625

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  ovrigt Vores Fulde Vinkort for Større Udvalg.

Mocktails · Alkoholfri Drinks

BROMBÆR

Moste Brombær f r 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 L skende Drink. God som T rstslukker i Varmen. **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
N EL Grimbergen 30 / 45 cl 50 / 65

FLASKEØL

BAJUER Depanneur ·  kologisk Pilsner 33 cl 55
1664 Kronenbourg Blanc 33 cl 55
WEISSBEER Erdinger 50 cl 65
GIRL FROM IPA-NEMA Depanneur 33 cl 55

ALKOHOLFRI  L

NORDIC Carlsberg 33 cl 0,5%48
WHEAT DREAMS TeeDawn 50 cl 0,0%55
GENTLE LAGER TeeDawn 33 cl 0,0%48
DRIVING HOME FROM CHRISTMAS 33 cl 2,7%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  ble, Spinat, Agurk, Lime, Ingerf r & Mynte. 49 / 60 kr.

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

ÆBLE · Friskpresset fra Rosengaard. 49 / 60 kr.

SODAVAND

PASSIONSFRUGT
Hjemmelavet Frisk Passions Drik med Brus. 45 kr.

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

CITRON
 kologisk Sodavand · Depanneur Frizzante. 49 kr.

BLODAPPELSIN
 kologisk Sodavand · Depanneur Frizzante. 49 kr.

COCA COLA · ZERO
43 / 53 kr.

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

LEMONADE & SAFT

ARNOLD PALMER
Lemonade & Koldbrygget Iste. 55 kr.

HYLDEBLOMST
 kologisk Dansk Hyldeblomst. Serveret med eller uden Brus. 49 kr.

TWISTED LEAF

Verdens Første Drikkevarer 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.