

# Snacks

## OLIVEN

Grønne Oliven. 49 KR.

## MANDLER

Saltmandler. 49 KR.

## ØSTERS

Gillardeau Østers Naturel med Citron & Vinaigrette.

1 stk. 35 KR. · 3 stk. 109 KR.  
6 stk. 199 KR. · 12 stk. 379 KR.

## HUMMUS

Med Rugbrødschips. 49 KR.

## TRØFFEL CHIPS

Parmesan & Trøffelolie. 69 KR.

## TRØFFEL FRITES

Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce. 79 KR.

## FORRETTER

**HVIDE ASPARGES** · Serveret med Rejer, Smørstegt Brødkrumme, Krydderurter & Hollandaisesauce. 149 KR.

RIESLING · REICHSRAT VON BUHL · PFALZ, TYSKLAND · 85 / 120

**ØSTERS** · Gillardeau Østers Naturel serveret med Citron & Vinaigrette.

6 STK. 199 KR. · 12 STK. 379 KR.

CHABLIS · OLIVIER LEFLAIVE · BOURGOGNE, FRANKRIG · 115 / 165

**ØSTERS COMBO** · Gillardeau Østers Naturel, Østers Rockefeller & Friterede Østers.

6 STK. 219 KR. · 12 STK. 399 KR.

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · 100 / 140

**CAVIAR** · Gastro Uniqa Gold serveret med Blinis & Creme Fraiche. 30 G 459 KR. · 50 G 795 KR.

CHAMPAGNE GRAND BRUT · PERRIER-JOUËT · 145

**BURRATA & TOMAT** · Burrata serveret med Tomater, Ærter, Bønner, Forårsløg & Æble Cider Dressing. 129 KR.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 100 / 140

**CAESAR SALAT** · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg & Parmesan. 129 KR.

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · 100 / 140

**JOMFRUHUMMER** · Stegt Jomfruhummer serveret med Kryddersmør & Grillet Citron. 159 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 95 / 135

**MOULES MARINIÈRES** · Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 g. 129 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 95 / 135

**TATAR** · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise. 129 KR.

BOURGOGNE · PINOT NOIR · REMOISSENT ET FILS · BOURGOGNE, FRANKRIG · 95 / 135

**TATAR ROYAL** · Tatar skåret af Oksemørbrad serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise. 169 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE TAUPENOT-MERME · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145 / 205

## SIDEORDERS

Vi foreslår at Tilkøbe et par Ekstra Sideorders til Deling.

**GRØNNE ASPARGES** · Grønne Asparges, Stegte Svampe, syltede Rødløg & Spirer. 79 KR.

**SAUTEREDE GRØNTSAGER** · Ærter, Gulerødder, Forårsløg & Radiser i Kryddersmør. 79 KR.

**GRØN BOWL** · Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette. Hummus & Yoghurt Dressing. 99 KR.

**KARTOFLER** · Kartoffler med Kryddersmør & Forårsløg. 59 KR.

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

**TRØFFEL FRITES** · Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce. 79 KR.

# FISK & SKALDYR

**MOULES FRITES** · Hvidvins Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Pommes Frites & Aioli. **600 G. 195 KR.**

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · **95 / 135**

**JOMFRUHUMMER** · Stegt Jomfruhummer serveret med Kryddersmør, Grillet Citron & Hollandaisesauce.

Hertil Pommes Frites & Aioli. **259 KR.**

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · **95 / 135**

**HELLEFLYNDER** · Stegt Helleflynder serveret med Hvide Asperges, Krydderurter & Muslinge Sauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

Serveret med Caviar. **289 KR.** · Uden Caviar. **239 KR.**

**CHARDONNAY** · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · **100 / 140**

# STEAKS & TATAR

**STEAK FRITES** · Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater & Kryddersmør.

Pommes Frites & Bearnaisesauce. **400 G 359 KR.** · **250 G 279 KR.**

**CHATEAU BERNADOTTE** · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · **100 / 140**

**MØRBRAD** · Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater & Mørkelsauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør. **275 G 359 KR.** · **180 G 289 KR.**

**PSI** · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · **120 / 170**

**PEBER BOEUF** · Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater & Pebersauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør. **275 G 359 KR.** · **180 G 289 KR.**

**BRUNELLO DI MONTALCINO** · TENUTA BRUNELLI · TOSCANA, ITALIEN · **115 / 165**

**TATAR ROYAL** · Tatar skåret af Oksemørbrad serveret med Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette.

Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. **270 G 359 KR.** · **180 G 289 KR.**

**GEVREY CHAMBERTIN** · DOMAINE TAUPENOT-MERME · BOURGOGNE, FRANKRIG · **145 / 205**

**TATAR** · Rørt Tatar af Okseindelår serveret med Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette.

Pommes Frites & Bearnaisesauce. **270 G 239 KR.** · **180 G 199 KR.**

**BOURGOGNE · PINOT NOIR** · REMOISSENT ET FILS · BOURGOGNE, FRANKRIG · **95 / 135**

## SPIS MERE GRØNT?

Ønsker Du at Spise mere Grønt, kan Du erstatte Kartofflerne eller Pommes Frites til Din Hovedret med en af disse Grønne Sideorders. **25 KR**

### GRØNNE ASPARGES

Grønne Asperges, Stegte Svampe, Syltede Rødløg & Spirer. **79 KR.**

### SAUTEREDE GRØNTSAGER

Ærter, Gulerødder, Forårsløg & Radiser i Kryddersmør. **79 KR.**

**GLAS 14 / 20 CL · SE VORES VINKORT FOR STØRRE UDVALG AF VINE.**

Du er Altid Velkommen til at Smage Vinen Inden Du Tager Din Endelige Beslutning.

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

# SALAT & VEGETAR

**VEGETARRET** · Sokkelunds Vegetarbøf af Quinoa & Rødbede serveret med Grønne Asparges, Stegte Østershatte, syltede Rødløg & Spirer. Kartoffler med Springløg & Kryddersmør. **189 KR.**

**BOURGOGNE · PINOT NOIR** · REMOISSENT ET FILS · BOURGOGNE, FRANKRIG · **95 / 135**

**STEAK SALAT** · Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater, Grønne Asparges, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Spinat & Kål vendt med Citron Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **90 G 199 KR. · 180 G 250 KR.**

**VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO** · AVIGNONESI · TOSCANA, ITALIEN · **90 / 125**

**CAESAR SALAT** · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg, Parmesan & Yoghurt-Marineret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle. **189 KR.**

**CHARDONNAY** · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · **100 / 140**

**BURRATA & TOMAT** · Burrata serveret med Tomater, Ærter, Bønner, Forårsløg & Æble Cider Dressing. **189 KR**

**CHARDONNAY** · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **80 / 110**

**KYLLINGE SALAT** · Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle serveret med Bagte San Marzano Tomater, Grønne Asparges, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Spinat & Kål vendt med Citron Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **189 KR.**

**CHARDONNAY** · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **80 / 110**

---

# BURGERS

**BACON & CHEESE BURGER** · Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Briochebolle med Sesam, Bacon, Salat, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce & Friterede Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **350 G 235 KR. · 180 G 199 KR.**

**CHEESE BURGER** · Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce, Salat & Friterede Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **350 G 225 KR. · 180 G 189 KR.**

**TATAR BURGER** · Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår - Lynstegt, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce & Friterede Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **250 G 239 KR. · 180 G 199 KR.**

**KYLLING BURGER** · Paneret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle, Økologisk Briochebolle med Sesam. Sokkelunds Burgersauce, Salat, Gruyère, Cheddar & Avocado. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **180 G 199 KR. · TILKØB BACON. 20 KR.**

**VEGETAR BURGER** · Sokkelunds Vegetarbøf, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce, Salat & Friterede Løg. Pommes Frites\* med Aioli & Bearnaisesauce. **189 KR.**

**TRØFFEL & PARMESAN FRITTER** · Tilføj Pommes Frites med Trøffel & Parmesan til Din Burger. **25 KR.**

Sokkelunds Pommes Frites Steges i Jordnøddolie & vendes med Umami Salt.

\*Salt - Salten består af Stegt Kylling, Mark Svampe, Sort Peber & Arctic Flagesalt.

# SOKKELUND AFTENMENU & VINMENU

3 SERVERINGER · SNACK · FORRET · HOVEDRET

Inklusiv Filtreret Mineralvand m/lu Brus Ad Libitum. 495 KR.

VINMENU · 359 KR.

Vælg Champagne eller Gin Tonic samt 2 Glas Vin

## SNACKS

### SNACK COMBO

Trøffel Chips · Hummus · Saltmandler · Popover Brød med Smør.

CHAMPAGNE ELLER GIN TONIC.

## FORRET

Vælg en af følgende forretter.

### JOMFRUHUMMER

Hvide Asparges serveret med Rejer, Smørstegt Brødkrumme, Krydderurter & Hollandaisesauce.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 100 / 140

### TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise.

BOURGOGNE · PINOT NOIR · REMOISSENT ET FILS · BOURGOGNE, FRANKRIG

### BURRATA & TOMAT

Burrata serveret med Tomater, Ærter, Bønner, Forårsløg & Æble Cider Dressing.

SAUVIGNON · DOMAINE CHEZELLES · LOIRE, FRANKRIG

## HOVEDRET

Vælg en af følgende hovedretter.

### HELLEFLYNDER

Stegt Helleflynder serveret med Hvide Asparges, Krydderurter, Muslinge Sauce & Caviar.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND

### VEGETARRET

Sokkelunds Vegetarbof af Quinoa & Rødbede serveret med Grønne Asparges, Stegte Østershatte, Syltede Rødløg & Spirer. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 95 / 135

### STEAK FRITES

Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater, Kryddersmør.

Pommes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +80 kr.).

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG



## DESSERTER

### JORDBÆR

Serveret med blød Marengs & Passionsfrugt Creme. 119 KR.

### CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 99 KR.

### AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 79 KR.

### VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 99 KR.

### VANILJEIS MED KAREMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamel Sauce. 99 KR.

### FYLDTE CHOKOLADER

Fyldte Chokolader. 4 STK. 44 KR. · 8 STK. 79 KR.

## OST

Comté fra Maison Rivoire-Jacquemin, Modnet i 30 Måneder.

Serveret med Smørstegt Rugbrød & Chutney.

99 KR.

### 20 YEARS OLD TAWNY PORT

Quinta Santa Eufemia.

GLAS 8 CL 79 KR. · FLASKE 495 KR.



## SØDE VINE & PORTVIN

### TETUNA TROCKENBEERENAUSLESE

En Lækker Sød Vin med en Tør & Fin

Næse af Modne Kirsebær.

GLAS 8 CL 105 KR. · FLASKE 37.5 CL 395 KR.

### CHÂTEAU GRAMBOY

2015 MONBAZILLAC - BOURDEAUX

Usædvanlig Fed & Fyldig Vin fra

Naboen til Sauternes.

GLAS 8 CL 79 KR. · FLASKE 37.5 CL 495 KR.

### 20 YEARS OLD TAWNY PORT

Quinta Santa Eufemia.

GLAS 8 CL 79 KR. · FLASKE 495 KR.

## AFTER DINNER DRINKS

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.

105 KR.

### IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål

Irsk Whiskey & Flødeskum.

95 KR.

### ESPRESSO MARTINI

Let Sød Espresso Shaket med Vodka.

120 KR.