

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 BRÛT · 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 Asperges, 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. 69 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. 199 KR.**

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

JOMFRUHUMMER · Stegt Jomfruhummer serveret med Kryddersmør,
Grillet Citron & Hollandaisesauce. Hertil Pommes Frites & Aioli. **279 KR.**

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

HAVTASKE · Stegt Havtaske serveret med Hvide Asparagus,
Krydderurter & Muslinge Sauce. Kartoffler med Springløg & Kryddersmør.
Serveret med Caviar. **309 KR.** · Uden Caviar. **259 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 369 KR.** · **250 G 299 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 299 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 299 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 Asparagus, 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. Kartofler 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.

SMØRREBRØD

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

STEGT SILD · Stegt Sild serveret på Smørristet Rugbrød med Kapers, Sennepsmayonnaise, Bløde Løg, Dild & Porcheret Æg. **129 KR.**

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

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

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

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

KARTOFFEL · Kartofler serveret på Rugbrød med Svampe, Urte-Mayonnaise, Krydderurter & Friterede Løg. **109 KR.**

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Smørristet Rugbrød med Cornichon, syltede Rødløg, Urte-Mayonnaise & Rugbrødships. **135 KR.**

ROASTBEEF · Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Smørristet Rugbrød med Grov Remoulade, Svampe, Friterede & Bløde Løg. **145 KR.**

HØNSESALAT & BACON · Hønsesalat af Stegt Kyllingebryst fra Hopballe Mølle serveret på Rugbrød med Bacon, Krydderurter & Friterede Løg. **129 KR.**

SNAPS

4 cl. 59 kr.

O.P. ANDERSON

RØD AALBORG

RÅDHUS AKVAVIT

LINIE AKVAVIT

KLASSIKERE

HVIDE ASPARGES · Hvide Asparges serveret med Rejer, Smørstegt Brødkrumme, Krydderurter & Hollandaisesauce. **219 KR.**

JOMFRUHUMMER · Stegt Jomfruhummer serveret med Kryddersmør, Grillet Citron & Hollandaisesauce. Hertil Pommes Frites & Aioli. **259 KR.**

STJERNESKUD · Sokkelunds Stjernes kud med Smørstegt Rødspættefilet, Rejer, Caviar, Dild & Dressing. **199 KR.**

PARISERBØF AF RØRT TATAR

Lynstegt Bøf af Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår.
Serveret på Ristet Brød med Rå Æggeblomme, Pickles, Rødbede, Løg, Kapers & Peberrod.

270 G 239 KR. · 180 G 199 KR.

Tilkøb Pommes Frites. 59 kr.

* Kan også bestilles med 180 g Hakkebøf af Oksetykkam.



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 KARAMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 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 Shaķet med Vodka.

120 KR.