

Snacks

OLIVEN

Grønne Oliven. 49 KR.

MANDLER

Saltmandler. 49 KR.

SARDINER

Serveret på Ristet Surdejsbrød.
89 KR.

ØSTERS

Gillardeau Østers Naturel
med Citron & Vinaigrette.

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

KROKETTER

Af Kalvekød med Urte-Mayonnaise.
2 stk. 59 KR. · 4 stk. 99 KR.

TRØFFEL CHIPS

Parmesan & Trøffelolie. 69 KR.

TRØFFEL FRITES

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

FORRETTER

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 Unika 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-CHEIRIER · LOIRE, FRANKRIG · 95 / 135

MOULES MARINIÈRES · Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G · 139 KR.

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

PATE AF PERLEHØNE & PISTACIE · Serveres med Ristet Surdejsbrød. 119 KR.

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

KROKETTER · Af Kalvekød med Urte-Mayonnaise. 4 stk. 99 KR.

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

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

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN · 110 / 155

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.

BROCCOLINI · Serveret med Ærter, Grøn Chili & Spirer. 79 KR.

SMÅ GULERØDDER · Glaserede Gulerødder med Frisk Oregano. 79 KR.

GRØN BOWL · Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette. Hummus & Yoghurt Dressing. 79 KR.

KARTOFLER · Kartoffler med Kryddersmør & Forårsløg. 79 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. 229 KR.**

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

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

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

HAVTASKE · Stegt Havtaske med små Gulerødder,
Krydderurter & Muslingesauce. Kartofler 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 Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce.
Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette. **270 G 359 KR.** · **180 G 289 KR.**

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

TATAR · Rørt Tatar af Okseindelår serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce.
Quinoa, Spinat, Kål, Krydderurter & Citron Vinaigrette. **270 G 239 KR.** · **180 G 199 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN · **110 / 155**

SPIS MERE GRØNT?

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

BROCCOLINI

Serveret med Ærter, Grøn Chili & Spirer.

79 KR.

SMÅ GULERØDDER

Glaserede Gulerødder med Frisk Oregano.

79 KR.

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

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 Broccoli, Stegte Østershatte, syltede Rødløg & Spirer. Kartofler med Springløg & Kryddersmør. **189 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN · **110 / 155**

STEAK SALAT · Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater, Broccoli, 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, Broccoli, 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 & 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.

Vi Steger Vores Burgerbøffer Medium.

SOKKELUND AFTENMENU & VINMENU

3 SERVERINGER · SNACK · FORRET · HOVEDRET

Inklusiv Filtret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum. 495 KR.

VINMENU · 359 KR.

Vælg Champagne eller Gin Tonic samt 2 Glas Vin

SNACKS

SNACK COMBO

Kroketter af Kalvekød med Urte-Mayonnaise · Chips med Parmesan & Trøffelolie · Popover Brød med Smør

CHAMPAGNE ELLER GIN TONIC.

FORRET

Vælg en af følgende forretter

JOMFRUHUMMER

Stegt Jomfruhummer serveret med Kryddersmør & Grillet Citron.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise.

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN

BURRATA & TOMAT

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

SAUVIGNON · DOMAINE CHEZELLES · LOIRE, FRANKRIG

HOVEDRET

Vælg en af følgende hovedretter

HAVTASKE

Stegt Havtaske med små Gulerødder, Krydderurter & Muslingsauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN

VEGETARRET

Sokkelunds Vegetarbøf af Quinoa & Rødbede serveret med Broccoli, Broccoli,

Stegte Østershatte, Syltede Rødløg & Spirer. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG

STEAK FRITES

Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater, Kryddersmør.

Pommes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +70 kr.).

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG



DESSERTER

CHEESECAKE

Sokkelunds Cheesecake. 99 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 KARAMELSAUC

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 Ristet Surdejsbrød & 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.

LE CLUSIENNE

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT

*En krydret Chardonnay baseret Likør med
noter af Malurt & Pernod. Serveres med is.*

GLAS 4 CL 60 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.