

# 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.

## KROKETTER

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

**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 Muslingsauce & 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.

**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.

**GRØNNE ASPARGES** · Grønne Asparagus, 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** · Kartofler 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-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 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**

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

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

# 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 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.**

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

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

**VINMENU · 359 KR.**

*Vælg Champagne eller Gin Tonic samt 2 Glas Vin*

---

## SNACKS

### SNACK COMBO

*Trøffel Chips · Kroketter · Saltmandler · 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 serveret med Hvide Aspargers, Krydderurter, Muslinge Sauce & Caviar.*

*Kartofler med Springløg & Kryddersmør.*

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN

### 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

### STEAK FRITES

*Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater, Kryddersmør.*

*Pommes Frites & Bearnaiseauce. 250 G. (400 G. +70 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 KAMELSAUC

*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.**

## 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.**