

Snacks

OLIVEN

Grønne Oliven. 49 KR.

MANDLER

Saltmandler. 49 KR.

VAGTEL

Confiteret Vagtellår med
Rosmarin. 85 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. 69 KR. · 4 stk. 129 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 · 120 / 170

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

6 STK. 219 KR. · 12 STK. 399 KR.

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · 110 / 155

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

CHAMPAGNE GRAND BRUT · PERRIER-JOUËT · 145

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

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · 110 / 155

HUMMER · ½ Hummer serveret med Citron & Kryddersmør. 179 KR.

WEISSBURGUNDER · WEINGUT WITTMANN · RHEINHESSEN, TYSKLAND · 90 / 128

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

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 110 / 155

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

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 90 / 125

KROKETTER · Af Kalvekød med Urte-Mayonnaise. 4 stk. 129 KR.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 90 / 125

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

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN · 115 / 165

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. 239 KR.**

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · **110 / 155**

PASTA & HUMMER · Frisk Pasta serveret med stegt Hummerhale, Hummerbisque & Krydderurter. **259 KR.**

MEURSAULT · DOMAINE MICHEL BOUZEREAU · BOURGOGNE, FRANKRIG · **150 / 215**

HAVTASKE · Stegt Havtaske med små Gulerødder, Krydderurter & Muslingesauce. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

Serveret med Caviar. **319 KR.** · Uden Caviar. **269 KR.**

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **90 / 128**

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 · **110 / 155**

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 · **130 / 185**

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 · **120 / 170**

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 265 KR.** · **180 G 225 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN · **115 / 165**

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.

Ved spørgsmål angående allergene ingredienser i vores mad kontakt venligst personalet for mere information.

SALATER

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

ROSSO DI MONTEPULCIANO · AVIGNONESI · TOSCANA, ITALIEN · **100 / 140**

CAESAR SALAT · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg, Parmesan & Yoghurt-Marineret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle. **199 KR.**

CHARDONNAY · AU BON CLIMAT · SANTA BARBARA, CALIFORNIEN · **110 / 155**

KYLLINGE SALAT · Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Hopballe Mølle serveret med Bagte San Marzano Tomater, Broccolini, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Spinat & Kål vendt med Citron Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **199 KR.**

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **90/ 125**

VEGETAR

VEGETARRET · Sokkelunds Vegetarbøf af Quinoa & Rødbede serveret med Broccolini, Stegte Østershatte, syltede Rødløg & Spirer. Kartoffler med Springløg & Kryddersmør. **199 KR.**

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

VEGETAR BURGER · Sokkelunds Vegetarbøf, Økologisk Briochebolle med Sesam, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce, Salat & Friterede Løg. Pommes Frites* med Aioli & Bearnaisesauce. **199 KR.**

BURGER

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 245 KR. · 180 G 209 KR.

CHEESE BURGER · Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Briochebolle med Sesam, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce, Salat & Friterede Løg. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

350 G 235 KR. · 180 G 199 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 245 KR. · 180 G 209 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, Gruyère, Cheddar, Sokkelunds Burgersauce, Salat & Friterede Løg. Pommes Frites* med Aioli & Bearnaisesauce. **199 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, Marø Svampe, Sort Peber & Arctic Flagesalt.

Vi Steger Vores Burgerbøffer Medium.

SOKKELUND AFTENMENU & VINMENU

3 SERVERINGER · SNACK · FORRET · HOVEDRET

Inklusiv Filtreret 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

HUMMER

½ Hummer serveret med Citron & Kryddersmør.

WEISSBURGUNDER · WEINGUT WITTMANN · RHEINHESSEN, TYSKLAND

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise.

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN

PATE AF PERLEHØNE & PISTACIE

Serveres med Ristet Surdejsbrød.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 110 / 155

HOVEDRET

Vælg en af følgende hovedretter

HAVTASKE

Stegt Havtasje med små Gulerødder, Krydderurter & Muslingsauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND

VEGETARRET

Sokkelunds Vegetarbof af Quinoa & Rødbede serveret med Broccolini,

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

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · FAILLA · SONOMA COAST, CALIFORNIEN

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 KAREMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 99 KR.

FYLDTE CHOKOLADER

Fylde 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.



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 420 KR.

CHÂTEAU GRAMBOY

2015 MONBAZILLAC - BOURDEAUX

Usædvanlig Fed & Fyldig Vin

fra Naboen til Sauternes.

GLAS 8 CL 79 KR. · FLASKE 75 CL 630 KR.

20 YEARS OLD TAWNY PORT

Quinta Santa Eufemia.

GLAS 8 CL 79 KR. · FLASKE 75 CL 630 KR.

LE CLUSIENNE

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT

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

GLAS 8 CL 70 KR.

AFTER DINNER DRINKS

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.

105 KR.

IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål

Irsk Whiskey & Flødeskum.

115 KR.

ESPRESSO MARTINI

Let Sød Espresso Shaket med Vodka.

120 KR.