

FORRETTER

ØSTERS · Gillardeau Østers Naturel serveret med Citron & Vinaigrette.

6 STK. 199 KR. · 12 STK. 379 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 120 / 170

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

6 STK. 219 KR. · 12 STK. 399 KR.

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 110 / 155

CAVIAR · Gastro Unika 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 · CALERA · CENTRAL COAST, 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

TUN · Serveret i dåse med Ristet Surdejsbrød, Citron & Aioli. 109 KR.

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

KROKETTER · Af Oksekød med Hummus. 4 stk. 129 KR.

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

VAGTEL · Confiterede Vagtellår med Svampe Creme. 109 KR.

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

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

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

TATAR MED TRØFFEL · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår Rørt med Trøffel. serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise. 169 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145 / 205

* Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

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, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette. Hummus & Yoghurt Dressing. 79 KR.

KARTOFLER · Kartofler 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

TORSK · Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Krydderurter & Muslingesauce. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.
Serveret med Caviar. 319 KR. · Uden Caviar. 269 KR.

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 110 / 155

* Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

STEAKS & TATAR

STEAK FRITES · Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater.
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 Knust Sort Peber & Pebersauce.
Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 275 G 359 KR. · 180 G 299 KR.

BRUNELLO DI MONTALCINO · TENUTA BRUNELLI · TOSCANA, ITALIEN · 120 / 170

TATAR MED TRØFFEL · Tatar skåret af Okseinderlår Røvt med Trøffel.
Serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette.
270 G 309 KR. · 180 G 269 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145 / 205

TATAR · Røvt Tatar af Okseindelår serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce.
Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette. 270 G 265 KR. · 180 G 225 KR.

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

* Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

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.

SMÅ GULERØDDER

Glaserede Gulerødder med Frisk Oregano.

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, Frillice & Kål vendt med 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 Rokkedahl. **199 KR.**

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · **110 / 155**

KYLLINGE SALAT · Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret med Bagte San Marzano Tomater, Broccolini, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Frillice & Kål vendt med 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. Kartofler 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.**

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · **110 / 155**

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 Rokkedahl, 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

Bestilles af hele Bordet.



DRINK · FORRETTER · HOVEDRET · 495 KR.

Inklusiv Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.

DRINK

CHAMPAGNE ELLER GIN TONIC

Serveret med Saltristede Mandler.

FORRET

*Forretterne serveres så de deles af hele Bordet.
Serveres med Sokkelunds Popover & Ristet Surdejsbrød.*

KROKETTER

Af Okseskød med Hummus.

TUN

Serveret i dåse med Citron & Aioli.

VAGTELLÅR

Confiterede Vagtellår med Svampe Creme.

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

HOVEDRET

Vælg en af følgende Hovedretter

TORSK

*Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Krydderurter & Muslingsauce.
Kartofler med Springløg & Kryddersmør. (Med Caviar +50 kr.)*

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 110 / 155

PASTA & HUMMER

Frisk Pasta serveret med stegt Hummerhale, Hummerbisque & Krydderurter.

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

STEAK FRITES

*Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater.
Pommes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +70 kr.)*

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · 110 / 155

PEBER BOEUF

*Oksemørbrad serveret med Knust Sort Peber & Pebersauce.
Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 180 G. (275 G. +60 kr.)*

BRUNELLO DI MONTALCINO · TENUTA BRUNELLI · TOSCANA, ITALIEN · 120 / 170





DESSERTER

CHOKOLADE FONDANT

Bagt Chokolade Fondant med Sukkersyltede Figner. 109 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 & Trøffelhonning. 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.