

# FORRETTER

**ØSTERS** · Gillardeau Østers Naturel serveret med Citron & Vinaigrette.

6 STK. 219 KR. · 12 STK. 399 KR.

**CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME** · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 130 / 200

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

6 STK. 239 KR. · 12 STK. 419 KR.

**CHARDONNAY** · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 120 / 170

**CAVIAR** · Gastro Unika Gold serveret med Blinis & Creme Fraiche. 30 G 459 KR.

**CHAMPAGNE BRUT** · PERRIER-JOUËT · 149

**GRAVAD LAKS** · Gravad Laks med Salat, Rugbrøds crouton & Røvesovs. 139 KR.

**RIESLING · HALVTØR** · REICHSRAT VON BUHL · 85 / 120

**HUMMER** · ½ Hummer serveret med Citron & Kryddersmør. 219 KR.

**CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME** · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 130 / 200

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

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 115 / 165

**TUN** · Ventresca Tun serveret i dåse med Ristet Surdejsbrød, Citron & Aioli. 139 KR.

**CHARDONNAY** · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 95 / 135

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

**CHARDONNAY** · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 120 / 170

**KROKETTER** · Af Oksestank med Hummus. 4 stk. 139 KR. · Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

**CHARDONNAY** · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 95 / 135

**VAGTEL** · Confiterede Vagtellår med Svampe Creme. 129 KR. · Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

**PINOT NOIR · CALIFORNIEN** · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 120 / 170

**TATAR** · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise. 139 KR.

**PINOT NOIR · CALIFORNIEN** · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 120 / 170

**TATAR MED TRØFFEL** · Sokkelunds Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Trøffel.

Serveret med Rugbrødschips & Urte-Mayonnaise. 169 KR.

**GEVREY CHAMBERTIN** · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 150 / 215

# SIDEORDERS

*Vi foreslår at Tilføje 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, Hummus & Vinaigrette. 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.

## SPIS MERE GRØNT?

*Ønsker Du at Spise mere Grønt, kan Du erstatte Kartofterne 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.

# FISK & SKALDYR

**MOULES FRITES** · *Hvidvins Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.*  
*Pommes Frites & Aioli. 600 G. 239 KR.*

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 115 / 165

**PASTA & HUMMER** · *Frisk Pasta serveret med stegt Hummerhale, Hummerbisque & Krydderurter. 299 KR.*

**MEURSAULT** · DOMAINE MICHEL BOUZEREAU · BOURGOGNE, FRANKRIG · 155 / 220

**TORSK** · *Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Krydderurter & Muslingesauce. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.*  
*Serveret med Gastro Uniqa Caviar. 349 KR. · Uden Caviar. 299 KR.*

**CHARDONNAY** · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 120 / 170

**HUMMER** · *1/1 Hummer serveret med Citron & Kryddersmør. Pommes Frites & Bearnaisesauce. 395 KR.*

**CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME** · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 130 / 200

# STEAKS & TATAR

**STEAK FRITES** · *Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater.*

*Pommes Frites & Bearnaisesauce. 400 G 389 KR. · 250 G 319 KR.*

**CHATEAU BERNADOTTE** · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · 115 / 165

**MØRBRAD** · *Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater & Morkelsauce.*

*Kartofler med Springløg, Kryddersmør & Bearnaisesauce. 275 G 389 KR. · 180 G 319 KR.*

**PSI** · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · 140 / 200

**PEBER BOEUF** · *Oksemørbrad serveret med Knust Sort Peber & Peberssauce.*

*Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 275 G 389 KR. · 180 G 319 KR.*

**BRUNELLO DI MONTALCINO** · TENUTA BRUNELLI · TOSCANA, ITALIEN · 125 / 178

**TATAR MED TRØFFEL** · *Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Trøffel.*

*Serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette.*  
*270 G 349 KR. · 180 G 299 KR.*

**GEVREY CHAMBERTIN** · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 150 / 215

**TATAR** · *Rørt Tatar af Okseindelår serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce.*

*Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette. 270 G 265 KR. · 180 G 225 KR.*

**PINOT NOIR · CALIFORNIEN** · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 120 / 170

*Vi anbefaler Frisk Trøffel til Din Hovedret. 49 KR*

## JULE MENU

### GRAVAD LAKS

*Gravad Laks med Salat, Rugbrødscrouton & Rævesous. 139 KR. .*

**RIESLING · HALVTØR** · REICHSRAT VON BUHL · 85 / 120

### CONFIT DE CANARD

*Confit de Canard med Puy Linser, Peberbacon & Tomat i Cremet Sauce.*  
*Hertil Salat vendt i Appelsin-vinaigrette med Ristede Valnødder. 275 KR*

**CÔTES DU RHÔNE** · DOMAINE LA SOUMADE · 85 / 120

### RISALAMANDE

*Risalmande serveret med Kirsebærsauce fra Nybro Frugtplantage. 89 KR*  
**LATE BOTTLED VINTAGE PORT** · TAYLOR'S · GLAS 10 CL 100 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

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

**CHARDONNAY** · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · **120 / 170**

**KYLLINGE SALAT** · Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret med Broccolini, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Frillice & Kål vendt med Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **199 KR.**

**CHARDONNAY** · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **95 / 135**

**STEAK SALAT** · Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret Broccolini, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Frillice & Kål vendt med Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **90 G 199 KR. · 180 G 259 KR.**

**ROSSO DI MONTEPULCIANO** · AVIGNONESI · TOSCANA, ITALIEN · **110 / 155**

---

# VEGETAR

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

**PINOT NOIR** · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · **120 / 170**

**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 · **120 / 170**

---

# BURGER

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

**350 G 235 KR. · 180 G 199 KR.**

**TATAR BURGER** · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

**250 G 245 KR. · 180 G 209 KR.**

**KYLLING BURGER** · Paneret Kyllingebryst fra Rokkedahl, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Avocado & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

**180 G 199 KR. · TILKØB BACON. 20 KR.**

**VEGETAR BURGER** · Sokkelunds Vegetarbøf af Quinoa & Rødbede, Økologisk Briochebolle med Sesam, Salat, Gruyère, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce. 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

SHARING FORRET & HOVEDRET · 449 KR.

*Bestilles Minimum af 2 Personer.*

*Inklusiv Salatmandler & Filtret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.*

---

## SHARING FORRETTER

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

### KROKETTER

*Af Okşeskank med Hummus.*

### TUN

*Ventresca Tun serveret i dåse med Citron & Aioli.*

### VAGTELLÅR

*Confiterede Vagtellår med Svampe Creme.*

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 115 / 165

---

## HOVEDRET

*Vælg en af følgende Hovedretter*

### TORSK

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

**CHARDONNAY** · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 120 / 170

### PASTA & HUMMER

*Frisk Pasta serveret med stegt Hummerhale, Hummerbisque & Krydderurter.*

**MEURSAULT** · DOMAINE MICHEL BOUZEREAU · BOURGOGNE, FRANKRIG · 155 / 220

### 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 · 115 / 165

### PEBER BOEUF

*Oksemørbrad serveret med Knust Sort Peber & Pebersauce.  
Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 180 G. (275 G. +70 kr.)*

**BRUNELLO DI MONTALCINO** · TENUTA BRUNELLI · TOSCANA, ITALIEN · 125 / 178







## DESSERTER

### RISALAMANDE

Risalamande serveret med Kirsebærsauce fra Nybro Frugtplantage. 89 KR.

### CHOKOLADE FONDANT

Sokkelunds Chokolade Fondant med Sukkersyltede Figner. 109 KR

Tilkøb Jacob & Jakob Vanilleis. 49 KR.

### CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 99 KR.

### AFFOGATO

Jacob & Jakob Vaniljeis serveret med Espresso. 79 KR.

### VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 99 KR.

### VANILJEIS MED KAREMELSAUCE

Jacob & Jakob Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 99 KR.

### FYLDTE CHOKOLADER

Fyldte Chokolader. 4 STK. 49 KR. · 8 STK. 89 KR.

## HVID GLÖGG

Hvid Glögg lavet af Æblemost fra Nybro Frugtplantage &  
Vinterens Krydderier smagt til med Portvin.

Serveret med Rom-Marinerede Mandler,  
Rosiner & Hjemmelavede Brunkager. 99 KR.

## OST

Comté fra Maison Rivoire-Jacquemin, Modnet i 30 Måneder.  
Serveret med Ristet Surdejsbrød & Trøffelhonning. 99 KR.

### LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Taylor's.

GLAS 10 CL 100 KR.



## SØDE VINE & PORTVIN

### LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Taylor's.

GLAS 10 CL 100 KR. · FLASKE 75 CL 700 KR.

### GEWURZTRAMINER

Vendanges Tardive.

LUCIEN ALBRECHT, ALSACE

GLAS 10 CL 100 KR. · FLASKE 75 CL 700 KR.

## AFTER DINNER DRINKS

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.

115 KR.

### IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål  
Irsk Whiskey & Flødeskum.

125 KR.

### ESPRESSO MARTINI

Let Sødets Espresso Shaket med Vodka.

129 KR.