

FORRETTER

ØSTERS · Gillardeau Østers Naturel serveret med Citron & Vinaigrette.

6 STK. 269 KR. · 12 STK. 499 KR.

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

ØSTERS COMBO · Gillardeau Østers Naturel, Friterede Østers & Østers med Æble, Agurk & Syrnet Fløde.

6 STK. 289 KR. · 12 STK. 539 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

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

FOIE GRAS · Stegt Foie Gras serveret på Toast med Abrikos Chutney & Salat vendt med sød Senneps Vinaigrette. 219 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 160 / 228

KROKETTER · Af Oksekank 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. 139 KR. · Tilføj Frisk Trøffel. 49 KR

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

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med 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 & Urte-Mayonnaise. 169 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 160 / 228

SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilføje et par Ekstra Sideorders til Deling.

ROSENKÅL · Sauterede Rosenkål med Ventreche, Citron & Krydderurter. 79 KR.

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

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

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 · Pasta serveret med stegt Hummerhale, Hummerbisque, Parmasan & Krydderurter. 299 KR.
MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE, FRANKRIG · 165 / 235

TORSK · Stegt Torsk serveret med Sæsonens Grønt, Kartoffel, Krydderurter & Sauce. 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 399 KR. · 250 G 319 KR.

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

MØRBRAD · Oksemørbrad serveret med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.
Kartofler med Springløg, Kryddersmør & Bearnaisesauce. 275 G 389 KR. · 180 G 319 KR.

PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · 150 / 215

PEBER BOEUF · Oksemørbrad serveret med Knust Sort Peber & Pebersauce.
Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 275 G 399 KR. · 180 G 319 KR.

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 140 / 200

TOURNEDOS ROSSINI · Oksemørbrad serveret med stegt Foie Gras, Vintertrøffel,
Brød Croutons & Sauce Bordelaise. Kartofler med Springløg & Kryddersmør. 270 G 449 KR. · 180 G 389 KR.

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

TATAR MED TRØFFEL · Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Trøffel.
Serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette.
270 G 359 KR. · 180 G 299 KR.

GEVREY CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 160 / 228

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

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.

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler,
Syltede Løg & Parmesan.

ROSENKÅL

Sauterede Rosenkål med
Ventreche, Citron & Krydderurter.



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 209 KR.** · **180 G 269 KR.**

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · **120 / 170**

VEGETAR

VEGETARRET · Sokkelunds Vegetarbøf 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 Burgerbolle, 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 Burgerbolle, Bacon, Salat, Gruyère, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

340 G 245 KR. · **180 G 209 KR.**

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

340 G 235 KR. · **180 G 199 KR.**

TATAR BURGER · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, Økologisk Burgerbolle, Salat, Gruyère, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.

Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

270 G 245 KR. · **180 G 209 KR.**

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

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

VEGETAR BURGER · Sokkelunds Vegetarbøf, Økologisk Burgerbolle, 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 Økologiske Burgerbolle er bagt med Fuldkorns Hvedesurdej,
Rapsolie, Kartofler & Kærnemælk fra Thise Mejeri.
Sokkelunds Pommes Frites Steges i Jordnøddolie & vendes med Umami Salt.
Vi Steger Vores Burgerbøffer Medium.



SOKKELUND AFTENMENU

SHARING FORRET & HOVEDRET · 499 KR.

Inklusiv Saltmandler & 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 Oksekank med Hummus.

TUN

Ventresca Tun serveret i dåse med Citron & Aioli.

VAGTEL

Confiterede Vagtellår med Svampe Creme.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 120 / 170

HOVEDRET

Vælg en af følgende Hovedretter

TORSK

*Stegt Torsk med Sæsonens Grønt, Rogn,
Krydderurter & Sauce. Kartofler med Springløg & Kryddersmør.*

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

PASTA & HUMMER

Pasta serveret med Stegt Hummerhale, Hummerbisque, Parmasan & Krydderurter.

MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE, FRANKRIG · 165 / 235

STEAK FRITES

*Ribeye Steak serveret med Bagte San Marzano Tomater.
Pommes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +80 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. +80 kr.)*

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 140 / 200





DESSERTER

CITRONTÆRTE

Sokkelunds Citrontærte med Fransk Marengs. 79 KR.

Tilføj Jacob & Jakob Vaniljeis. 49 KR.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 99 KR.

Tilføj Jacob & Jakob Vaniljeis. 49 KR.

HINDBÆRSORBET MED CHAMPAGNE

Jacob & Jakob Hindbærsorbet toppet med Champagne. 79 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. 59 KR. · 8 STK. 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.

GEWÜRZTRAMINER

Vendanges Tardive.

LUCIEN ALBRECHT, ALSACE

GLAS 10 CL 115 KR. · FLASKE 75 CL 850 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.