



DESSERTER

CITRONTÆRTE

Sokkelunds Citrontærte med Fransk Marengs. 89 KR.

Tilføj Vaniljeis. 49 KR.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 109 KR.

Tilføj Vaniljeis. 49 KR.

HINDBÆRSORBET MED CHAMPAGNE

Hindbærsorbet toppet med Champagne. 89 KR.

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89 KR.

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109 KR.

VANILJEIS MED KAREMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109 KR.

FYLDTE CHOKOLADER

Fyldte Chokolader. 4 STK. 69 KR. · 8 STK. 118 KR.

OST

*Comté fra Maison Rivoire-Jacquemin, Modnet i 30 Måneder.
Serveret med Ristet Surdejsbrød & Trøffelhonning. 119 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.

125 KR.

IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål

Irsk Whiskey & Flødeskum.

135 KR.

ESPRESSO MARTINI

Let Sødets Espresso Shaket med Vodka.

139 KR.

KAFFE

FILTERKAFFE i Kop Ad Libitum	40	CAFFÈ LATTE Lille	44
FILTERKAFFE i Glas Ad Libitum	40	CAFFÈ LATTE	49
ESPRESSO	30	CAFÉ AU LAIT	49
AMERICANO Db. Espresso	38	CAPPUCCINO	49
FLAT WHITE	44	ICED CAFFÈ LATTE	49
CORTADO	38		

Kaffen er Ristet af Kontra Coffee · Et ekstra Shot Espresso 8 kr. · Økologisk Græsmælk · Thise

TE

- GRØN** · LONG JING · KINESISK GRØN TE FRA ZHEJIANG · LYS TE MED LET SØDLIG SMAG. 3 MIN.
KVÆDE · THÉ DU LOUVRE · KINESISK GRØN TE MED KVÆDE, BLOMME & ÆBLE. 3 MIN.
URTE · L'HERBORISTE N95 · URTE TE MED CITRONGRÆS, INGEFÆR & JERNURT. 5 MIN.
HVID · THÉ DES SONGES BLANC · HVID KINESISK TE MED JORDBÆR & NOTER AF ROSER & CITRUS. 5 MIN.
SORT VANILJE · VANILJE · SORT TEBLANDING MED SMAG AF VANILJE. 3 MIN.
EARL GREY · THÉ DES LORDS · SORT TEBLANDING MED SAFLOR & BERGAMOTTE. 5 MIN.
MYNTE · FRISKE MYNTEBLADE SERVERET I GLAS. 55 KR.

*Sokkelunds Te er fra Palais des Thés.
Vores Te serveres i Kande & prisen er pr. person 57 kr.*

VARM SAFT

HYLDEBLOMST 55 · MYNTE & TIMIAN 55 · ÆBLE & INGEFÆR 55



001	GRAPPA · DI BABERA, DISTILLERIA GUALCO, 42 %	75
002	GRAPPA · DI BUSSIANELLA, CONTERNO MAROLO, 42%	70
003	COGNAC · MERLET SEL. ST. SAUVANT NO.2, 40%	85
004	COGNAC · A.E. DOR X.O., VIEILLE FINE CHAMPAGNE, 40%	110
005	COGNAC · PIERRE FERRAND ABEL 1. CRU, 40%	240
006	ARMAGNAC · MAISON GELAS 25 ANS, 40%	95
007	ARMAGNAC · MAISON GELAS BACO 18 ANS, 47,4%	95
008	RHUM AGRICOLE · CLEMENT 10 ANS, TRES VIEUX, 44%	85
009	RHUM AGRICOLE · J.M. VIEUX, 46,6%	95
010	ROM · EL PASADOR DE ORO XO, GUATEMALA, 40%	65
011	ROM · PLANTATION, 20 ANNIVERSARIO, BARBADOS, 40%	70
012	ROM · PLANTATION, SINGLE CASK, GUAYANA 17 YO, 56,3%	130
013	RYE · WOODFORD RESERVE KENTUCKY RYE, 45,2%	70
014	WHISKY · ÆRØ SINGLE MALT 3 YEARS SMALL BATCH, 48%	145
015	WHISKY · SINGLE MALT · SPEYSIDE BENROMACH 10 YEARS, 43%	70
016	WHISKY · SINGLE MALT · ISLAY BUNNAHABHAIN HEAVILY PEATED 8 YEARS	95
017	WHISKY · SINGLE MALT · ISLAY, CAOL ILA CC 2004, 46%	85
018	CALVADOS · PÈRE JULES, PAYS D'AUGE 20 ANS., 41%	100
019	PRUNE · EXTRA VIEILLE PRUNE EDV OCCITA, 42%	85
020	AMARO NONINO · DISTILLATORI PERFECTO UDINE ITALIA, 35%	70

Avec 4 cl

