

SHARING FORRETTER

Forretterne serveres så de deles af hele Bordet & Min. 2 personer.

Serveres med Sokkelunds Popover. 159 KR. PR. PERSON

IBERICO DE BELLOTA

Skiver af Iberico de Bellota Skinke
modnet 24 måneder.

VOL-AU-VENT MED KREBS

Vol-au-vent med Krebs i Creme med
Dild & Purløg vendt med Spinat,
Glaskål, Selleri & Krydderurter.

KROKETTER

Kroketter af Oksestank
med Urte-Mayonnaise.



FORRETTER

ØSTERS

Gillardeau Østers Naturel serveret med Citron & Vinaigrette. · 49 KR.

Friterede Gillardeau Østers. · 49 KR.

Gillardeau Østers med Æble, Agurk & Syrnet Fløde. · 49 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 140 / 200

CAVIAR · Gastro Uniqa Gold serveret med Blimis & Creme Fraiche. 30 G 489 KR.

CHAMPAGNE BRUT · PERRIER-JOUËT · 159

VOL-AU-VENT MED KREBS · Vol-au-vent med Krebs i Creme med Dild & Purløg

vendt med Spinat, Glaskål, Selleri & Krydderurter. 129 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 140 / 200

MOULES MARINIÈRES · Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G · 145 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125 / 178

IBERICO DE BELLOTA · Skiver af Iberico de Bellota Skinke modnet 24 måneder. 99 KR.

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · 125 / 178

KROKETTER · Af Oksestank med Urte-Mayonnaise. 4 stk. 139 KR.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 105 / 150

BURRATA · Burrata fra La Treccia med Grillede Grønne Asparges, Basilikum & Salsa Verde. 145 KR.

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · 125 / 178

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Urte-Mayonnaise. 145 KR.

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 125 / 178

TATAR OKSEMØRBRAD · Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Bagte Franske Tomater,

Sorte Oliven, Ristede Pinjekerner, Creme lavet på Ansjos & Parmesan. 179 KR.

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · 125 / 178

SIDEORDERS

Vi foreslår at Tilføje et par Ekstra Sideorders til Deling.

GRØNNE ASPARGES · Gratinerede Grønne Asparges serveret med Lardo - Krydret Vildsvinefedt. 99 KR.

ROSENKÅL · Sauterede Rosenkål med Ventreche, Citron & Krydderurter. 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. 69 KR.

TRØFFEL FRITES · Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce. 79 KR.

FISK & SKALDYR

HUMMER PASTA · Pasta serveret med 1/1 Hummerhale, Hummer- & San Marzano Tomatsauce, Parmesan & Friske Krydderurter **349 KR.**

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

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

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · **125 / 178**

TORSK · Stegt Torsk serveret med Sæsonens Grønt, Kartoffel, Krydderurter & Sauce. **299 KR.**

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · **125 / 178**

STEAKS & TATAR

STEAK FRITES · Ribeye Steak serveret med Sæsonens Grønt.

Pommes Frites & Bearnaisesauce. **400 G 409 KR. · 250 G 329 KR.**

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · **120 / 170**

MØRBRAD · Oksemørbrad serveret med Sæsonens Grønt & Rødvinsauce.

Kartofler med Springløg, Kryddersmør & Bearnaisesauce. **275 G 399 KR. · 180 G 329 KR.**

PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · **155 / 220**

PEBER BOEUF · Oksemørbrad serveret med Knust Sort Peber & Pebersauce.

Kartofler med Springløg & Kryddersmør. **275 G 409 KR. · 180 G 329 KR.**

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · **145 / 207**

TATAR OKSEMØRBRAD · Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Bagte Franske Tomater, Sorte Oliven, Ristede Pinjekerner, Creme lavet på Ansjos & Parmesan.

Serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce. Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette. **270 G 379 KR. · 180 G 329 KR.**

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · **125 / 178**

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

Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette. **270 G 269 KR. · 180 G 229 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · **125 / 178**

SPIS MERE GRØNT?

*Ønsker Du at Spise mere Grønt, kan Du erstatte Kartofflerne eller Pommes Frites til Din Hovedret med en af disse Grønne Sideorders. **29 KR.***

GRØNNE ASPARGES

Gratinerede Grønne Asperges serveret med Lardo - Krydret Vildsvinefedt.

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. **209 KR.**

CHARDONNAY · CALERA · CENTRAL COAST, CALIFORNIEN · **125 / 178**

KYLLINGE SALAT · Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret med Grønne Asparges, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Frillice & Kål vendt med Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **209 KR.**

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · **105 / 150**

STEAK SALAT · Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret Grønne Asparges, Stegte Svampe, Syltet Rødløg, Bønner, Quinoa, Frillice & Kål vendt med Vinaigrette. Hummus & Gochu Dressing. **180 G 299 KR.** · **90 G 239 KR.**

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · **125 / 178**

VEGETAR

VEGETARRET · Sokkelunds Vegetarbøf serveret med Grønne Asparges, Stegte Østershatte, Syltede Rødløg & Spirer. Kartofler med Springløg & Kryddersmør. **209 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · **125 / 178**

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 · **125 / 178**

BURGER

BACON & CHEESE BURGER · Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, 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, Cheddar, Salat, Syltet Agurk, 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, Syltet Agurk, 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, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

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

VEGETAR BURGER · Sokkelunds Vegetarbøf, Økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.

Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **199 KR.**

TRØFFEL & PARMESAN FRITTER · Tilføj Pommes Frites med Trøffel & Parmesan til Din Burger. **29 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.

SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON.

Serveres fra 11:30 - 15:00

Serveres på Sokkelunds Hjemmebagte Økologiske Rugbrød eller Brioche.

KARRYSILD · Hjemmelavet Karrysild serveret på Rugbrød Karrysalat, Porcheret Økologisk Æg, Kapers, Mangochutney & Frisk Æble. **129 KR.**

STEGT SILD · Stegt Sild serveret på Smørristet Rugbrød med Kapers, Sennepsmayonnaise, Bløde Løg, Dild & Porcheret Økologisk Æg. **145 KR.**

REJER · Rejer serveret på Ristet Brioche med Mayonnaise, Dild & Citron. **149 KR.**

ÆG & REJER · Rejer & Pocheret Økologisk Æg.
Serveret på Ristet Brioche med Mayonnaise, Dild & Citron. **139 KR.**

RØDSPÆTTEFILET · Paneret Smørstegt Fiskefilet serveret på Rugbrød med Sokkelunds Grove Remoulade, Dild & Citron. **145 KR.**

RØDSPÆTTEFILET MED REJER · Paneret Smørstegt Fiskefilet serveret på Rugbrød med Rejer, Urte-Mayonnaise, Dild & Citron. **155 KR.**

TATAR · Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Smørristet Rugbrød med Cornichon, syltede Rødløg & Urte-Mayonnaise. **149 KR.**

ROASTBEEF · Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Smørristet Rugbrød med Grov Remoulade, Friterede & Bløde Løg. **155 KR.**

HØNSESALAT & BACON · Hønsesalat af Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret på Rugbrød med Bacon, Krydderurter & Friterede Løg. **145 KR.**

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud med Smørstegt Rødspættefilet, Rejer, Rogn, Dild & Dressing. **249 KR.**

CHABLIS IER CRU FOURCHAUME

DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG
130 / 200

PARISERBØF AF RØRT TATAR

Lynstegt Bøf af Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår.
Serveret på Ristet Brød med Rå Æggeblomme, Pickles, Rødbede, Løg, Kapers & Peberrod.

270 G 279 KR. · 180 G 239 KR.

Tilkøb Pommes Frites. **69 kr.**

* Kan også bestilles med 180 g Hakkebøf af Oksetykkam.

SNAPS

4 cl. 69 kr.

O.P. ANDERSON
AALBORG PORSE

RØD AALBORG
BRØNDUMS RABARBER & INGEFÆR

RÅDHUS AKVAVIT
LINIE AKVAVIT



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

Fylde 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.