

# ØSTERS

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

**FRITEREDE** · Friterede Gillardeau Østers. · 49 KR.

**SÆSON** · Gillardeau Østers med Sokkelunds Sæson Garniture. · 49 KR.

**COMBO** · Østers Combo · Naturel, Friterede & Sæson Garniture · 6 / 12 stk. · 294 KR. · 588 KR.

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

## FORRETTER

**CAVIAR** · Gastro Unikå Gold serveret med Blinis & Creme Fraiche. 30 G 489 KR.

**CHAMPAGNE BRUT** · PERRIER-JOUËT · 159

**ARTISKOK** · Fransk Artiskok Pochet i Hvidvin, Aromatiske Urter, Citron & Hvidløg. Serveret med Parmesan Creme. (HALV) 59 KR. · (HEL) 99 KR.

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

**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 Oksekanik med Urte-Mayonnaise. 4 stk. 139 KR.

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

**BURRATA** · Burrata fra La Treccia serveret på Bagt Bøftomat med Pinjekerner, San Marzano Tomatsauce & Basilikum. 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

## 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.

### ARTISKOK

Fransk Artiskok Pochet i Hvidvin, Aromatiske Urter, Citron & Hvidløg. Serveret med Parmesan Creme.

## SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilkøbe et par Ekstra Sideorders til Deling.

**COURGETTE FLEUR** · Stegte Zucchini Blomster med Gremolata & Parmesan. 89 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, Hummersauce, 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.**

### GRØN BOWL

Quinoa, Frillice, Kål, Krydderurter, Hummus & Vinaigrette.

### CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg & Parmesan.

### COURGETTE FLEUR

Stegte Zucchini Blomster med Gremolata & Parmesan.



**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 Zucchini Blomst, Stegte Svampe, Syltede 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 med Zucchini Blomst, Stegte Svampe, Syltede 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 Zucchini Blomst, 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, 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.

**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.**

**KARTOFFEL** · Danske Kartoffler serveret på Rugbrød med Mayonnaise, Purløg & Friterede Løg. **119 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 Sokkelunds Grove 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

**140 / 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

### JORDBÆRTÆRTE

*Friske Danske Jordbær serveret på Mazarinbund med Vaniljecreme & Pistacie. 99 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 Rom.*

139 KR.