

ØSTERS

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

FRITEREDE · Friterede Gillardeau Østers. · 49 KR.

SÆSON · Gillardeau Østers Bloody Mary. · 49 KR.

COMBO · Østers Combo · Au Naturel, Bloody Mary & Friterede · 6 / 12 stk. · 294 KR. · 588 KR.

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

FORRETTER

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

CHAMPAGNE BRUT · PERRIER-JOUËT · 159

STEGT BLOMKÅL · Stegt Blomkål serveret med Palmekål, San Marzano Tomater, Kapers, Hvidløgspure, Urter & Hasselnøddesauce. 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 Oksekank med Urte-Mayonnaise. 4 stk. 139 KR.

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

SPRØDE JORDSKOKKER · Bagte & Friterede Jordskokker vendt i Vadouvan Krydderier serveret med Blomkålscreme med sort Hvidløg. 99 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.

SPRØDE JORDSKOKKER

Bagte & Friterede Jordskokker vendt i
Vadouvan Krydderier serveret med
Blomkålscreme med sort Hvidløg.



SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilkøbe et par Ekstra Sideorders til Deling.

BROCCOLINI · Broccolini serveret med Salsa Verde & Parmesan. 79 KR.

STEGT BLOMKÅL · Med Palmekål, San Marzano Tomater, Kapers, Hvidløgspure, Urter & Hasselnøddesauce. 79 KR.

CAESAR SALAT · Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg & Parmesan. 79 KR.

GRØN SALAT · Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde, Vinaigrette & Krydderurter. 79 KR.

KARTOFLER · Kartoffler med Kryddersmør & Forårsløg. 79 KR.

POMMES FRITES · Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69 KR.

TRÖFFEL 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 Muslingsauce & 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.**

BROCCOLINI

Broccolini serveret med Salsa Verde & Parmesan.

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg & Parmesan.

STEGT BLOMKÅL

Stegt Blomkål serveret med Palmekål, San Marzano Tomater, Kapers, Hvidløgspure, Urter & Hasselnøddesauce.



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 & VEGANSKE RETTER

VEGANSK SALAT · Blomkål & Jordskokker Stegt med Vadouvan Krydderier.

Serveret med syltede Rødløg, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner & Salsa Verde.

Frillice Salat & Kål vendt i Vinaigrette & Basilikum. (Vegansk) **199 KR.**

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

STEGT BLOMKÅL · Stegt Blomkål serveret med Palmekål, San Marzano Tomater,

Kapers, Hvidløgspure, Urter & Hasselnøddesauce. (Vegansk) **169 KR.**

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

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 Syltede Rødløg, Salsa Verde, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner, Frillice & Kål vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **209 KR.**

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

STEAK SALAT · Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret med

Syltede Rødløg, Bønner, Salsa Verde, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner,

Frillice & Kål vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **180 G 299 KR.**

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · **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 Jordnøddeolie & vendes med Umami Salt.
Vi Steger Vores Burgerbøffer Medium.



SOKKELUND AFTENMENU

SHARING FORRET & HOVEDRET · 499 KR.

Bestilles af min. 2 personer.

Inklusiv Saltmandler & Filtret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.

SHARING FORRETTER

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

VOL-AU-VENT MED KREBS

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

SPRØDE JORDSKOKKER

*Bagte & Friterede Jordskokker vendt i Vadouwan Krydderier
serveret med Blomkålscreme med Sort Hvidløg.*

IBERICO DE BELLOTA

Skiver af Iberico de Bellota Skinke modnet 24 måneder.

Tilføj Gillardeau Østers · Naturel, Bloody Mary eller Friterede. · 49 KR.

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

HOVEDRET

Vælg en af følgende Hovedretter

HUMMER PASTA

Pasta serveret med 1/1 Hummerhale, Hummersauce, Parmesan & Friske Krydderurter.

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

TORSK

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

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

STEAK FRITES

*Ribeye Steak serveret med Sæsonens Grønt.
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

BÆR CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. 109 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 Rom.

139 KR.