

FORRETTER

SHARING FORRETTER

*Serveres med Sokkelunds Popovers & Chips med Krydderurte Dip.
Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.*

199 KR. PR. PERSON

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar af
Okseinderlår serveret med
Chips & Urte-Mayonnaise.*

FRITEREDE ØSTERSHATTE

*Tomat-Marinede Østershatte Friteret i
Jordnøddeolie serveret med Soya-Sesam Sauce.*

VAGTELLÅR

*Confiterede Vagtellår med
Karl Johan Svampe Creme.*

Forretterne serveres Sharing Style & Skal Bestilles af Hele Bordet.

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



ØSTERS

AU NATUREL

Gillardeau Østers Au Naturel serveret med Citron & Vinaigrette. · 1 / 6 / 12 stk. · 49 KR. · 294 KR. · 588 KR.

FRITEREDE

Friterede Gillardeau Østers serveret med Sauce Tatar. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

BARBECUE STYLE

Gillardeau Østers Barbecue Style. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

COMBO

Østers Combo · Au Naturel, Friterede & Barbecue Style. · 6 / 12 stk. · 318 KR. · 636 KR.

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

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingsauce & Friske Krydderurter. 300 G 145 KR.

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

HUMMER

*Stegt 1/1 Hummerhale med Kikærter, Granatæbler,
Brunet Smør, Krydderurter & Soya-Sesam Sauce. 339 KR.*

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · 125 / 178

CAVIAR

Gastro Unika Gold serveret med Blinis & Creme Fraiche. 30 G 499 KR.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 159

SVAMPE TOAST

*Stegte & Syltede Svampe vendt i Karl Johan Creme
serveret på Brioche med Friske Krydderurter. 129 KR.*

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

FRITEREDE ØSTERSHATTE

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie serveret med Soya-Sesam Sauce. 129 KR.

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

VAGTELLÅR

Confiterede Vagtellår med Karl Johan Svampe Creme. 139 KR.

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

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Chips & Urte-Mayonnaise. 145 KR.

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

GLAS 14 / 20 CL · SE VORES VINKORT FOR STØRRE UDVALG AF VINE.

HOVEDRETTER

FISK, SKALDYR & VEGANSK

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 med Bønner i Salsa Verde serveret med Broccolini & Muslingesauce. 299 KR.

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · 125 / 178

VEGANSK RET

*Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie, Grillet Broccolini &
Hjertesalat, Syltede Løg, Krydderurter & Soya-Sesam Sauce.* 229 KR.

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

STEAKS & TATAR

STEAK FRITES

*Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater serveret med
Pommes Frites & Bearnaisesauce.* 400 G 439 KR. · 250 G 349 KR.

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

MØRBRAD

*Oksemørbrad med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce serveret med
Kartofler, Springløg, Kryddersmør & Bearnaisesauce.* 275 G 429 KR. · 180 G 349 KR.

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

PEBER BOEUF

*Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce serveret med
Kartofler, Springløg & Kryddersmør.* 275 G 429 KR. · 180 G 349 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, Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette.
Serveret med Trøffel Frites & Bearnaisesauce.*

270 G 409 KR. · 180 G 349 KR.

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

TATAR

*Rørt Tatar af Okseindelår, Frillice, Kål, Chips, Urte-Mayonnaise, Krydderurter & Vinaigrette.
Serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce.* 270 G 289 KR. · 180 G 239 KR.

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

SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilføje et par Ekstra Sideorders til Deling.

KARTOFLER

*Kartofler med Kryddersmør
& Forårsløg.* 79 KR.

POMMES FRITES

Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69 KR.

TRØFFEL FRITES

*Pommes Frites med Parmesan,
Trøffelolie & Bearnaisesauce.* 89 KR.

BROCCOLINI

*Broccolini serveret med Salsa Verde
& Parmesan.* 79 KR.

ZUCCHINI

*Råmarinet Zucchini med Karry,
Kikærter & Ristede Pinjekerner.* 79 KR.

CAESAR SALAT

*Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler,
Syltede Løg & Parmesan.* 79 KR.

GRØN SALAT

*Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde,
Vinaigrette & Krydderurter.* 79 KR.

SALATER

VEGANSK SALAT

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie, Ingefærsyltet Rødkål,
Rødløg, Kikærter, Edamame, Broccoli, Sorte Bønner & Salsa Verde.
Frillice Salat & Kål vendt i Vinaigrette & Basilikum. **199 KR.**

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

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg,
Parmesan & Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. **209 KR.**

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, 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. · 90 G 239 KR.**

CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · 85 / 120

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 Sauce Tartare.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

270 G 245 KR. · 180 G 209 KR.

KYLLING BURGER

Paneret Kyllingebryst fra Rokkedahl, Økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål,
Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

180 G 199 KR. · TILKØB BACON. 20 KR.

VEGETAR BURGER

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie, Økologisk Burgerbolle,
Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **199 KR.**

TRØFFEL & PARMESAN FRIES

Tilføj Trøffel & Parmesan til Dine Pommes Frites. **20 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.

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 Rødspættefilet Stegt i Jordnøddeolie. Serveret på Rugbrød med Sokkelunds Sauce Tatar, Dild & Citron. 145 KR.

RØDSPÆTTEFILET MED REJER

Paneret Rødspættefilet Stegt i Jordnøddeolie. Serveret på Rugbrød med Rejer, Urte-Mayonnaise, Dild & Citron. 155 KR.

KARTOFFEL

Danske Kartoffler serveret på Rugbrød med Urte-Mayonnaise, Purløg & Friterede Løg. 119 KR.

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Smørristet Rugbrød med Cornichon, Syltede Rødløg, Chips & Urte-Mayonnaise. 149 KR.

ROASTBEEF

Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Smørristet Rugbrød med Sokkelunds Sauce Tatar, 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 Paneret Rødspættefilet Stegt i Jordnøddeolie. Rejer, Rogn, Dild & Dressing. 249 KR.

CHABLIS 1ER 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 289 KR. · 180 G 239 KR.

Tilkøb Pommes Frites. 69 kr.

* Kan også bestilles med 180 g Hakkebøf af Oksetykkam.

CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · 85 / 120

SNAPS

4 cl. 69 kr.

O.P. ANDERSON
AALBORG PORSE

RØD AALBORG
BRØNDUMS RABARBER & INGEFÆR

RÅDHUS AKVAVIT
LINIE AKVAVIT

Betalingskort gebyrer påføres i henhold til gældende lovgivning.
Spørg din tjener hvis du ønsker yderligere info.



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

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

AFTER DINNER DRINKS

APPLE MARTINI

*Klassisk Vodka Cocktail med Røde Æbler,
Lakrids, Hyldeblomst & Vanilje. 135 KR.*

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde. 125 KR.

IRISH COFFEE

*Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål
Irsk Whiskey & Flødeskum. 135 KR.*

ESPRESSO MARTINI

*Sødmefuld Cocktail med
Mørk Chokolade & Økologisk Kaffelikør. 139 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.