

# FORRETTER

## SHARING FORRETTER

*Serveres med Sokkelunds Popovers & Chips med Krydderurte Dip.  
Filtreret Mineralvand m/lu 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  
Jordnøddolie 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 Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 145 KR.*

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

## HUMMER

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

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

## CAVIAR

*Gastro Uniqa 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 Jordnøddolie 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**

### TRØFFEL TATAR

Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Trøffel.  
Frillice, Kål, Chips, Urte-Mayonnaise, Frisk Trøffel, Krydderurter og 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.



# SOKKELUND MENU

**SHARING FORRETTER & HOVEDRET · 549 KR.**

*Skal Bestilles af Hele Bordet.*

*Inklusiv Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.*

---

## SHARING FORRETTER

*Forretterne serveres Sharing Style.*

*Serveres med Sokkelunds Popovers & Chips med Krydderurte Dip.*

### TATAR

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

### FRITEREDE ØSTERSHATTE

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

### VAGTELLÅR

*Confiterede Vagtellår med Karl Johan Svampe Creme.*

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

---

## 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**

### STEAK FRITES

*Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater serveret med Pomes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +90 kr.)*

**CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · 115 / 165**

### PEBER BOEUF

*Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce serveret med Kartofler, Springløg & Kryddersmør. 180 G. (275 G. +80 kr.)*

**BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 140 / 200**





## DESSERTER

### SOKKELUNDS CHOKOLADEKAGE

70% Valrhona Chokolade serveret med Vanilje Creme & Sukkørsyltede Figner. **99 KR.**

*Tilføj Vaniljeis. 49 KR.*

### BÆR CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. **109 KR.**

### CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. **109 KR.**

*Tilføj Vaniljeis. 49 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.**

---

## RØD GLÖGG

Rødvins Glögg med Varme Krydderier, Rom-Marinerede Mandler & Rosiner.

Serveret med Hjemmebagte Brunkager. **99 KR.**

## RISALAMANDE

Risalamande serveret med Kirsebærsauce fra Nybro Frugtplantage. **89 KR.**

### LATE BOTTLED VINTAGE PORT

*Taylor's.*

GLAS 10 CL 100 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

Sødme fuld 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.