

FORRETTER

SHARING FORRETTER

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

199 KR. PR. PERSON

BURRATA & TOMAT

Økologisk Burrata fra La Treccia serveret
med Tomater, Druer, Syltet Endive,
Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter.

ANSJOSER

Ansjosfileter serveret med Grillet Pe-
berfrugt, Creme lavet på Parmesan &
Hvidløg, Croutoner & Purløg.

ØSTERSHATTE

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

Forretterne serveres Sharing Style & Skål Bestilles af Hele Bordet.

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 110 / 160



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 Tatare. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

SÆSON

Gillardeau Østers serveret med Ajo Blanco, Agurk & Purløg. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

COMBO

Gillardeau Østers · Au Naturel, Friterede & Sæson. · 6 / 12 stk. · 318 KR. · 636 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 135 / 195

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 149 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 135 / 193

JOMFRUHUMMER

Jomfruhummere Gratineret med Piment Smør
serveret med Escabeche & Croutoner. 199 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 135 / 195

ANSJOSER

Ansjosfileter serveret med Grillet Peberfrugt, Creme lavet på Parmesan & Hvidløg, Croutoner & Purløg. 129 KR.

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA · MARCHESI DI GRESY · PIEMONTE, ITALIEN · 125 / 175

CAVIAR

Gastro Uniķa Gold Caviar serveret med Hjemmebagte Blinis & Creme Fraiche. 30 G 499 KR.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 165

BURRATA & TOMAT

Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Druer,
Syltet Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter. 139 KR.

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA · MARCHESI DI GRESY · PIEMONTE, ITALIEN · 125 / 175

ØSTERSHATTE

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

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 110 / 160

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Chips & Urte-Mayonnaise. 149 KR.

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 125 / 175

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

HOVEDRETTER

FISK, SKALDYR & VEGANSK

PASTA MED JOMFRUHUMMER

*Pasta serveret med Jomfruhummere Bagt i Skål,
Hummersauce, Parmesan & Friske Krydderurter. 359 KR.*

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

JOMFRUHUMMER FRITES

*Jomfruhummere Grateret med Piment Smør, Escabeche, Croutoner &
Grillet Citron serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce. 359 KR.*

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 135 / 195

MOULES FRITES

*Hvidvins Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.
Pommes Frites & Aioli. 600 G 249 KR.*

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHEIRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125 / 175

SANDART

*Skindstegt Sandart med Sæsonens Grønt, Muslingesauce & Friske Krydderurter.
Serveret med Broccoli, Salsa Verde & Parmesan. 289 KR.*

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · 115 / 165

VEGANSK RET

*Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddolie, Grillet Broccoli &
Hjertesalat, Syltede Løg, Krydderurter & Soya-Sesam Sauce. 239 KR.*

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 110 / 160

STEAKS & TATAR

STEAK FRITES

*Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce
serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce. 400 G 449 KR. · 250 G 359 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 439 KR. · 180 G 359 KR.*

PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · 159 / 227

PEBER BOEUF

*Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce serveret med
Kartofler, Springløg & Kryddersmør. 275 G 439 KR. · 180 G 359 KR.*

CABERNET SAUVIGNON · SON PRIM · MALLORCA, SPANIEN · 110 / 160

TATAR AF OKSEMØRBRAD

*Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Bagte Franske Tomater,
Sorte Oliven, Ristede Pinjekerner, Creme lavet på Parmesan & Hvidløg, Croutoner & Purløg.
Frillice, Kål, Krydderurter & Vinaigrette serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce.*

270 G 409 KR. · 180 G 349 KR.

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA · MARCHESI DI GRESY · PIEMONTE, ITALIEN · 125 / 175

TATAR

*Rørt Tatar af Okseindlar, Frillice, Kål, Chips, Urte-Mayonnaise, Krydderurter & Vinaigrette.
Serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce. 270 G 295 KR. · 180 G 245 KR.*

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 125 / 175

SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilkøbe et par Ekstra Sideorders til Deling.

POMMES FRITES

Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69 KR.

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

KARTOFLER

*Kartofler med Kryddersmør
& Forårsløg. 79 KR.*

CAESAR SALAT

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

BROCCOLINI

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

TOMAT SALAT

*Friske Tomater serveret med Druer,
Syltet Endive, Balsamico & Dukkah. 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, Broccolini, Sorte Bønner & Salsa Verde.
Frillice Salat & Kål vendt i Vinaigrette & Basilikum. **215 KR.**

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA · MARCHESI DI GRESY · PIEMONTE, ITALIEN · **125 / 175**

BURRATA & TOMAT

Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Syltede Druer,
Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter. **209 KR.**

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA · MARCHESI DI GRESY · PIEMONTE, ITALIEN · **125 / 175**

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg, Croutoner,
Parmesan & Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. **219 KR.**

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · **115 / 165**

KYLLINGE SALAT

Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret med
Syltede Rødløg, Salsa Verde, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner,
Frillice & Kål vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **219 KR.**

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · **110 / 160**

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 309 KR. · 90 G 249 KR.**

CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · **90 / 125**

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 255 KR. · 180 G 219 KR.

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Burgerbolle, Cheddar,
Salat, Syltet Agurk, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

340 G 245 KR. · 180 G 209 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 255 KR. · 180 G 219 KR.

KYLLING BURGER

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

180 G 209 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, Kartoffler & 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.

Skål 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.

BURRATA & TOMAT

*Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Druer,
Syltet Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter.*

ANSJOSER

*Ansjosfileter serveret med Grillet Peberfrugt,
Creme lavet på Parmesan & Hvidløg, Croutoner & Purløg.*

ØSTERSHATTE

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

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 110 / 160

HOVEDRET

Vælg en af Følgende Hovedretter.

PASTA MED JOMFRUHUMMER

Pasta serveret med Jomfruhummere Bagt i Skål, Hummersauce, Parmesan & Friske Krydderurter.

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

STEAK FRITES

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

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

PEBER BOEUF

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

CABERNET SAUVIGNON · SON PRIM · MALLORCA, SPANIEN · 110 / 160





DESSERTER

SOKKELUNDS JORDBÆRKAGE

Friske Danske Jordbær serveret på Mazarinbund med Vanilje Creme & Pistacie. 115 KR.

Tilføj Vaniljeis. 39 KR.

HVID CHOKOLADE & RABARBER

Ganache med Appelsin & Hvid Chokolade, Sukkersyltet Rabarber & Pecannødder serveret med Vaniljeis. 109 KR.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 KR.

Tilføj Vaniljeis. 39 KR.

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89 KR.

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109 KR.

VANILJEIS MED KARAMELSAUCER

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109 KR.

FYLDTE CHOKOLADER

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

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI

Sødmefuld Cocktail med

Mørk Chokolade & Økologisk Kaffelikør. 139 KR.

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde. 129 KR.

IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål

Irsk Whiskey & Flødeskum. 139 KR.

SØDE VINE & PORTVIN

LATE BOTTLED VINTAGE PORT

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.