

FORRETTER

SHARING FORRETTER

*Serveres med Sokkelunds Popovers.
Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.*

199 KR. PR. PERSON

STRACCIATELLA

*Økologisk Stracciatella fra
La Treccia serveret med
Grillede Ferskner, Peberfrugt,
Ristede Pinjekerner & Dukkah.*

ANSJOSER

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

BROCCOLINI

*Broccolini Tempura
Friteret i Jordnøddolie serveret
med Hjertesalat, Baba Ganoush,
Syltede Løg & Frisk Mynte.*

Forretterne serveres Sharing Style & Skal 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 Tatar. · 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 Grillet Citron 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.

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

CAVIAR

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

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 165

STRACCIATELLA

*Økologisk Stracciatella fra La Treccia serveret med Grillede Ferskner,
Peberfrugt, Ristede Pinjekerner & Dukkah. 139 KR.*

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

BROCCOLINI

*Broccolini Tempura Friteret i Jordnøddolie serveret med Hjertesalat,
Baba Ganoush, Syltede Løg & Frisk Mynte. 129 KR.*

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 135 / 195

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.
Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 249 KR.

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

SANDART

Skindstegt Sandart med Sæsonens Grønt, Muslingesauce & Friske Krydderurter. 249 KR.

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

VEGANSK RET

Broccolini Tempura Friteret i Jordnøddolie serveret med Hjertesalat,
Baba Ganoush, Syltede Løg & Frisk Mynte. 239 KR.

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 135 / 195

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 · 150 / 215

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 Tomater, Sorte Oliven,
Ristede Pinjekerner, Creme lavet på Parmesan & Hvidløg, Frillice, Kål,
Krydderurter & Vinaigrette serveret med Trøffel Pommes Frites & Bearnaisesauce.

270 G 409 KR. · 180 G 349 KR.

PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · 150 / 215

TATAR

Rørt Tatar af Okseindelår, 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. 59 KR.

KARTOFLER

Kartofler med Kryddersmør
& Forårsløg. 59 KR.

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler,
Croutoner, Syltede Løg & Parmesan. 59 KR.

TRØFEL FRITES

Pommes Frites med Parmesan,
Trøffelolie & Bearnaisesauce. 79 KR.

BROCCOLINI

Broccolini serveret med
Salsa Verde & Parmesan. 59 KR.

GRØN SALAT

Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde,
Vinaigrette & Krydderurter. 59 KR.

SALATER

VEGANSK SALAT

Ingefærsyltet Rødkål, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner & Broccolini.
Frillice Salat, Kål, Rødløg, Salsa Verde, Vinaigrette & Basilikum. 215 KR.
PINK PÉGAU ROSÉ · LAURENCE FÉRAUD · RHÔNE, FRANKRIG · 90 / 125

RØDBEDE & GEDEOST

Bagte Rødbeder & Økologisk Gedeost fra Tebstrup serveret med Puy Linser,
Baba Ganoush, Rød Endive, Græskarkerner & Vadouvan Vinaigrette. 215 KR.
CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · 90 / 125

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 Rorte 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 FRITES

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.

Skal Bestilles af Hele Bordet.

Inklusiv Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.

SHARING FORRETTER

Forretterne serveres Sharing Style.

Serveres med Sokkelunds Popovers.

STRACCIATELLA

*Økologisk Stracciatella fra La Treccia serveret med Grillede Ferskner,
Peberfrugt, Ristede Pinjekerner & Dukkah.*

ANSJOSER

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

BROCCOLINI

*Broccolini Tempura Friteret i Jordnøddeolie serveret med
Hjertesalat, Baba Ganoush, Syltede Løg & Frisk Mynte.*

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

PEKAN KAGE

*Luftig Kage med Pekan & Hasselnød serveret med Appelsin Karamel,
Hvid Chokolade Ganache & Kandiserede Pekannødder. 115 KR*

HVID CHOKOLADE & RABARBER

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

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 KR.

Tilføj Vaniljeis. 39 KR.

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89 KR.

VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109 KR.

VANILJEIS · KAREMELSAUCE

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. 115 KR.

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde. 115 KR.

IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med

Irsk Whiskey & Flødeskum. 115 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.

*Der Påføres ikke Gebyrer på Betalingskort.
Ved Spørgsmål Angående Allergene Ingredienser i Vores Mad,
Kontakt Venligst Personalet for mere Information.*