

# FORRETTER

## SHARING FORRETTER

*Serveres med Sokkelunds Popovers.*

*Filtreret Mineralvand m/lu Brus Ad Libitum.*

**199 KR. PR. PERSON**

### STRACCIATELLA

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

### ANSJOSER

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

### BROCCOLINI

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

### SÆSON

*Gillardeau Østers serveret med Spicy Tomat Kompot & Basilikum. · 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**

## HUMMER TOAST

*Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Ristet Brioche.*

*Spicy Tomat Kompot, Frisk Æble, Hummersauce & Friske Krydderurter. 279 KR.*

**MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE, FRANKRIG · 175 / 250**

## ANSJOSER

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

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

## 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 Blommer, Peberfrugt, Ristede Pinjekerner & Dukkah. 139 KR.*

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

## BROCCOLINI

*Broccoli Tempura Friteret i Jordnøddolie serveret med Hjertesalat,*

*Baba Ganoush, Syltede Løg & Frisk Mynte. 129 KR.*

**RIESLING · FEINHERB · MOSEL, TYSKLAND · 90 / 125**

## TATAR

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

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

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

# HOVEDRETTER

## FISK, SKALDYR & VEGANSK

### SANDART

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

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

### HUMMER PASTA

*Pasta serveret med 1/1 Stegt Hummerhale, Hummersauce,*

*Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 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-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125 / 175**

### VEGANSK RET

*Broccolini Tempura Friteret i Jordnøddeolie serveret med Hjertesalat,*

*Baba Ganoush, Syltede Løg & Frisk Mynte. 239 KR.*

**RIESLING · FEINHERB · MOSEL, TYSKLAND · 90 / 125**

## 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 HAUT PAUILLAC · PAUILLAC · 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.*

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

### 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 Frites & Bearnaisesauce.*

**270 G 409 KR. · 180 G 349 KR.**

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

### 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.*

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

## SIDEORDERS

*Vi Foreslår at Tilføje 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.*

### TRØFFEL 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 Tempura Friteret i Jordnøddeolie. Frillice Salat, Kål, Rødløg, Salsa Verde, Vinaigrette & Basilikum. . 215 KR.*

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

## RØDBEDE & GEDEOST

*Bagte Rødbeder & Økologisk Gedeost fra Tebstrup serveret med Puy Linser, Baba Ganoush, Rød Endive, Græskarkerneler & 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.*

**SANCERRE** · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125 / 175

## 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.*

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

# 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

*Vegetarbøf fra MATR, Økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.*

**300 G 235 KR. · 150 G 199 KR.**

## TRØFFEL & PARMESAN FRITES

*Tilføj Trøffelolie & 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 Blommer, 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.*

### HUMMER PASTA

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

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

### STEAK FRITES

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

**CHATEAU HAUT PAUILLAC · PAUILLAC · BORDEAUX, FRANKRIG · 120 / 170**

### PEBER BOEUF

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

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







## DESSERTER

### PEKAN KAGE

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

## OST

Den Hvide Dame fra Arla Unika – Trolldhede Mejeri.  
Serveret med Appelsin Chutney med Tomat & Ristet Rugbrød. **99 KR.**

### LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.

GLAS 10 CL 100 KR.



## AFTER DINNER DRINKS

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde. **115 KR.**

### ESPRESSO MARTINI

Sødmefuld Cocktail med Mørk Chokolade

Økologisk Kaffelikør. **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.