

FORRETTER

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 (uden skal) serveret på Ristet Toast.

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

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

CAVIAR

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

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 165

VEGANSK RØDBEDESALAT

Bagte Rødbeder serveret med Puy Linser, Baba Ganoush, Radicchio, Græskarøer & Vadouvan Vinaigrette. 109 KR.

Tilføj Økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. 30 KR.

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

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Croutons & Sokkelunds Dijonnaise. 149 KR.

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

TATAR AF OKSEMØRBRAD

Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Bagte Tomater,

Sorte Oliven, Ristede Pinjekerner, Creme lavet på Parmesan, Hvidløg & Krydderurter. 199 KR.

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



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.

SPICY TOMAT

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



HOVEDRETTER

FISK, SKALDYR & VEGANSK

SANDART

Skindstegt Sandart med Sesonens Grønt, Kartofler, Muslingesauce & Friske Krydderurter. 259 KR.

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

HUMMER PASTA

Pasta serveret med 1/1 Stegt Hummerhale (uden skal), 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

Stegt Blomkål serveret med krydret Tomatkompot, Aubergine,
Kikærter, Friterede Løg & Krydderurter. 229 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 PAULLAC · PAULLAC · BORDEAUX, FRANKRIG · 120 / 170

MØRBRAD

Oksemørbrad med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.
Serveret med Pommes Frites & 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 Pommes Frites & Bearnaisesauce. 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, Sokkelunds Dijonnaise, 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. 69 KR.

KARTOFLER

Kartofler med Kryddersmør & Forårsløg. 59 KR.

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler,
Croutoner, Syltede Løg & Parmesan. 69 KR.

TRØFFEL FRITES

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

BROCCOLINI

Broccolini serveret med
Tomat Kompot & Parmesan. 69 KR.

GRØN SALAT

Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde,
Vinaigrette & Krydderurter. 69 KR.

SALATER

VEGANSK RØDBEDESALAT

Bagte Rødbeder serveret med Puy Linser, Baba Ganoush, Radicchio,
Græskar-kerner & Vadouwan Vinaigrette. **199 KR.**
Tilføj Økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. **30 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. **229 KR.**

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

SOKKELUND SALAT

Syltede Rødløg, Salsa Verde, Kikærter, Ingefærsyltet Rødkål, Edamame,
Sorte Bønner, Frillice vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **199 KR.**

Tilføj Økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. **30 KR.**

Tilføj Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. **40 KR.**

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

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 Dijonnaise.
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.



DESSERTER

PEKAN KAGE

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

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. **109 KR.**

FYLDTE CHOKOLADER

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

Sokkelunds Is er lavet på Økologisk Fløde fra Thise mejeri & Polynesiske Vanilje.

OST

Den Hvide Dame fra Arla Uniqa – 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.*