

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 med
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

BURRATA & TOMAT

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

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

TATAR

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

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

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 139 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.

ØSTERS NAM JIM

Østers med Nam Jim Sauce.

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

COMBO

Gillardeau Østers · Au Naturel, Friterede & Nam Jim.

6 / 12 stk. · 318 KR. · 636 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME

DOMAINE SÉGUINOT · 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 SÉGUINOT · BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 135 / 195

MOULES FRITES

Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.
Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 249 KR.

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

STEGT BLOMKÅL

Stegt Blomkål serveret med krydret Tomatkompot, Aubergine,
Kikærter, Friterede Løg & Krydderurter. 229 KR.

RIESLING · FEINHERB · MOSEL, TYSKLAND · 90 / 125

STEAKS, TATAR & KYLLING

CHICKEN PARMIGIANA

Linguine Pasta vendt med Tomatsauce & Basilikum.
Friteret Kylling med Parmesan & Burrata fra La Treccia. 239 KR.
Tilføj Broccoli med Tomat Kompot & Parmesan. 69 KR.

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

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseindelår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater,
Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 195 KR.
Tilføj Broccoli med Tomat Kompot & Parmesan. 69 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

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 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.

SIDEORDERS

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

Broccoli serveret med
Tomat Kompot & Parmesan. 69 KR.

GRØN SALAT

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

SALATER

BURRATA & TOMAT

*Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Druer,
Syltet Radicchio, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter. 219 KR.*

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

CAESAR SALAT

*Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg, Croutoner,
Parmesan & 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 Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 40 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN · CHERRIER · 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

MARINEREDE JORDBÆR

Mascarponecreme med Marinerede Jordbær & Brændt Hvid Chokolade serveret med Vaniljeis. 109 KR.

JORDBÆRKAGE

Mazarin med Chokolade, Vaniljecreme, Pistacie & Friske Jordbær. 99 KR.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkælunds 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.

Sokkælunds 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.

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

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.

*Spørgsmål Angående Allergene Ingredienser,
Kontakt Venligst Personalet for mere Information.
Kreditkortselskabets gebyrer tillægges.*