

SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON

STEGT SILD

*Stegt Sild serveret på Smørristet Rugbrød
med Kapers, Sokkelunds Dijonnaise, Bløde Løg,
Dild & Pocheret økologisk Æg. 155*

KARTOFFEL

*Danske Kartoffler serveret på Rugbrød
med Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter,
Friterede Løg & Bacon. 135*

REJER

*Rejesalat serveret på Ristet Toast
med Dild & Citron. 159*

HØNSESALAT & BACON

*Hønsesalat af Kyllingebryst fra Rokkedahl
serveret på Rugbrød med Dukkah, Bacon,
Krydderurter & Friterede Løg. 159*

ÆG & REJER

*Rejesalat & Pocheret Hegnholt Æg.
Serveret på Rugbrød med
Dild & Citron. 159*

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar serveret på
Smørristet Rugbrød med Cornichoner,
Syltede Rødløg & Sokkelunds Dijonnaise. 165*

RØDSPÆTTEFILET

*Paneret Smørstegt Rødspættefilet.
Serveret på Rugbrød med Sokkelunds
Remoulade, Dild & Citron. 159*

ROASTBEEF

*Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på
Smørristet Rugbrød med Spejlæg, Sokkelunds
Remoulade, Friterede & Bløde Løg. 169*

RØDSPÆTTEFILET & REJER

*Paneret Smørstegt Rødspættefilet.
Serveret på Rugbrød med Rejesalat,
Dild & Citron. 169*



4 CL 70 KR.

SNAPS BORNHOLM

No. 3 Figen.

SNAPS BORNHOLM

Rabarber & Stjerneanis. 25%

RØD AALBORG

O.P.ANDERSON

RÅDHUS AKVAVIT

LINIE AKVAVIT

Serveres Alle Ugens Dage fra 11:30 - 15:00

Serveres på Sokkelunds Hjemmebagte Økologiske Rugbrød eller Toast.

Kreditkort - Private kort uden for EU/EØS samt Firmakort pålægges kortelskabets gebyrer.

Sokkelunds Klassikere

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud med Paneret Smørstegt Rødspættefilet.

Serveret med Rejesalat, Rogn, Dild & Dressing. 269

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

TOAST SKAGEN

Toast Skagen med Rejesalat, Ørredrogn, Grillet Citron & Friske Krydderurter. 259

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

MOULES FRITES

Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 259

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

HUMMER TOAST

Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Toast med Spicy Tomatkompot,

Frisk Æble, Hummersauce & Friske Krydderurter. 369

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

HUMMER PASTA

Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal),

Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 369

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

AVOCADO

Ristet Surdejsbrød med Rørt Avocado, Tomat, Dukkah, Apetina Ost & Pocheret Hegnsholt Æg.

Serveret med Romainesalat, Haricot Verts & Syltede Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette. 239

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

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltede Mandler, Syltede Rødløg, Croutoner,

Parmesan & Stegt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 239

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

Sokkelunds Klassiker

CROQUE MADAME

Økologisk Surdejsbrød, Saucisse de Morteau, Unikå Havgus Ost, Tomat & Spejlæg.

Romainesalat, Haricot Verts & Syltede Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette.

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce. 239

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS • CALIFORNIEN • 125/175

TOAST HØNSESALAT

Hønsesalat af Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret på Toast med Bacon,

Friterede Løg, Dukkah & Krydderurter. 239

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

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce,

Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum.

Serveret med Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 269

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS • CALIFORNIEN • 125/175

PARISERBØF AF RØRT TATAR

Lynstegt Bøf af Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår.

Serveret på Ristet Brød med Rå Æggeblomme, Pickles,

Rødbede, Løg, Kapers & Peberrod. 270 G 309 • 180 G 259

CHATEAU HAUT PAUILLAC • PAUILLAC • BORDEAUX • FRANKRIG • 120 / 170

TATAR

Rørt Tatar af Okseinderlår, Romainesalat, Haricot Verts & syltede Rødløg

vendt i Avocado Vinaigrette, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutons.

Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

270 G 299 • 180 G 259

CABERNET SAUVIGNON • SON PRIM • MALLORCA • SPANIEN • 110/160

STEAK FRITES

Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.

Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 • 250 G 359

CHATEAU HAUT PAUILLAC • PAUILLAC • BORDEAUX • FRANKRIG • 120/170

SIDEORDERS

GRØN SALAT Romainesalat, Haricot Vert & Syltede Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette. 69

CAESAR SALAT Romainesalat, Caesardressing, Saltede Mandler, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan. 69

BROCCOLINI Broccolini serveret med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69

POMMES FRITES Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69

TRØFFEL FRITES Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce. 89



Østers Combo

Gillardeau Østers · Au Naturel, Friterede & Nam Jim.
6/12 STK. 318/636

Østers Au Naturel

*Gillardeau Østers Au Naturel serveret
med Citron & Vinaigrette.*
1/6/12 STK. 49/294/588

Friterede Østers

Friterede Gillardeau Østers serveret med Sauce Tartare.
1/6/12 STK. 55/330/660

Østers Nam Jim

Østers med Nam Jim Sauce.
1/6/12 STK. 55/330/660

FORRETTER

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 155
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

CAVIAR

Gastro Unikā Gold Caviar serveret med Hjemmebagte Blinis & Creme Fraiche. 30 G 539
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · GRAND CRU · PIERRE MONCIUT DELOS · 120

CHÈVRE CHAUD

*Gratineret økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri på Surdejscrouton, Romainesalat, Spicy Broccoli,
Haricot Verts, Kandiserede Pecannødder, Syltede Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette. 139*
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med
Syltede Rødløg, Cornichoner, Crouton & Sokkelunds Dijonnaise. 159*
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

HOVEDRETTER

SANDART *Skindstegt Sandart med Sæsonens Grønt, Kartofler, Muslingesauce & Friske Krydderurter.* 269

Tilføj Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69

CHARDONNAY • MARTIN RAY • SONOMA • CALIFORNIEN • 115/165

HUMMER PASTA *Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter.* 369

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

MOULES FRITES *Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.*

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 259

SANCERRE • DOMAINE MERLIN-CHERRIER • LOIRE • FRANKRIG • 125/175

CHICKEN PARMIGIANA *Linguine vendt med krydret Tomatsauce & Basilikum.*

Serveret med Friteret Kylling, Parmesan & Mozzarella. 249

Tilføj Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69

BRUNELLO DI MONTALCINO • ALTESINO • TOSCANA • ITALIEN • 135/195

VITELLO TONNATO *Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce,*

Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum.

Serveret med Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 269

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS • CALIFORNIEN • 125/175

TATAR *Rørt Tatar af Okseinderlår, Romainesalat, Haricot Vert & Syltede Rødløg*

vendt i Avocado Vinaigrette, Cornichons, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Crouton.

Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

270 G 299 • 180 G 259

CABERNET SAUVIGNON • SON PRIM • MALLORCA • SPANIEN • 110/160

STEAK FRITES *Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.*

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 • 250 G 359

CHATEAU HAUT PAUILLAC • PAUILLAC • BORDEAUX • FRANKRIG • 120/170

MØRBRAD *Oksemørbrad med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.*

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

275 G 439 • 180 G 359

PSI • PETER SISSECK • RIBERA DEL DUERO • SPANIEN • 150/215

PEBER BOEUF *Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.*

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites.

275 G 439 • 180 G 359

BRUNELLO DI MONTALCINO • ALTESINO • TOSCANA • ITALIEN • 135/195

SIDEORDERS

GRØN SALAT *Romainesalat, Haricot Vert & Syltede Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette.* 69

CAESAR SALAT *Romainesalat, Caesardressing, Saltede Mandler, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan.* 69

BROCCOLINI *Broccolini serveret med Spicy Tomatkompot & Parmesan.* 69

POMMES FRITES *Pommes Frites & Bearnaisesauce.* 69

TRØFFEL FRITES *Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce.* 89

Salater

CHEVRE CHAUD

Gratineret økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri på
Surdejscrouton, Romainesalat, Spicy Broccoli,
Haricot Verts, Kandiserede Pecannødder, Syltede
Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette. 239
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER
LOIRE · FRANKRIG · 125/175

CAESAR SALAT

Romainesalat, Caesardressing, Saltede Mandler,
Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt
Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 239
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA
CALIFORNIEN · 115/165

SOKKELUND SALAT

Spicy Broccoli, Romainesalat, Haricot Verts & Syltede
Rødløg vendt i Avocado Vinaigrette. 199
Tilføj Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 40
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA
CALIFORNIEN · 115/165

BURGER

BACON & CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 340 G 265 · 170 G 229

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Cheddar, Salat, Syltet Agurk & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 340 G 255 · 170 G 219

TATAR BURGER

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk,
Cheddar & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 270 G 265 · 180 G 229

KYLLINGE BURGER

Paneret Kyllingebryst fra Rokkedahl, økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk,
Cheddar & Sokkelunds Bangersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 180 G 229 · TILKØB BACON 20

VEGETAR BURGER

Vegetarbøf fra MATR, økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 300 G 259 · 150 G 219

TRØFFEL & PARMESAN FRITES

Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 20

Vi steger vores
Burgerbøffer Medium.

Sokkelunds økologiske Burgerboller
er bagt med Fuldkorns Hvedesurdej,
Rapsolie, Kartofler & Kærnemælk
fra Thise Mejeri.

Sokkelunds Pommes Frites steges i
Jordnøddelolie & vendes
med Umami Salt.

DESSERTER

CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. 109

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 Tilføj Vaniljeis. 39

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89

VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109

VANILJEIS · KARAMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109

FYLDTE CHOKOLADER

4 STK. 69 · 8 STK. 118

OST

Den Hvide Dame fra Arla Unika – Trolldhede Mejeri.

Serveret med Appelsin Chutney med Tomat & Ristet Rugbrød. 99

SØDE VINE

VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.

GLAS 10 CL 100 · FLASKE 75 CL 700

GEWÜRTZTRAMINER

Vendanges Tardive. LUCIEN ALBRECHT · ALSACE

GLAS 10 CL 115 · FLASKE 75 CL 850

After Dinner Drinks

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.

125

ESPRESSO MARTINI

*Cocktail med Mørk
Chokolade & økologisk Kaffelikør.*

125

IRISH COFFEE

*Friskbrygget Kaffè med
Irsk Whiskey & Flødeskum.*

125

BIANC de BLANCS

CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

PIERRE MONCUIT DELOS

GLAS 120 • FLASKE 850 KR.



VINE PÅ GLAS

Champagne

Blanc de Blancs Grand Cru

PIERRE MONCUIT DELOS
GLAS 120 · FLASKE 850

Crémant

Crémant de Bourgogne

VINCENT BARON & FILS
GLAS 90 · FLASKE 630

HVIDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

SANCERRE · *Domaine Merlin-Cherrier · Loire · Frankrig* · 125 / 175 / 405 / 675

RIESLING · *Feinherb · Weingut Lenhart-Mehring · Mosel, Tyskland* · 90 / 125 / 285 / 475

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · *Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig* · 135 / 195 / 445 / 740

GRÜNER VELTLINER · *Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig* · 110 / 160 / 360 / 595

CHARDONNAY · *Martin Ray · Sonoma, Californien* · 115 / 165 / 375 / 625

MEURSAULT · *Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig* · 175 / 250 / 550 / 895

ALKOHOLFRI HVIDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

TEEDAWN 0,5% · *Chardonnay · Rheingau, Tyskland* · 90 / 125 / 285 / 475

ROSÉ

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

PINK PÉGAU · *Laurence Feraud · Rhône, Frankrig* · 90 / 125 / 285 / 475

RØDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

PINOT NOIR · *Chanin · Santa Rita Hills, Californien* · 125 / 175 / 405 / 675

PSI · *Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien* · 150 / 215 / 485 / 795

BRUNELLO DI MONTALCINO · *Altesino · Toscana, Italien* · 135 / 195 / 445 / 740

CHATEAU HAUT PAUILLAC · *Pauillac · Bordeaux, Frankrig* · 120 / 170 / 395 / 650

GEVREY CHAMBERTIN · *Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig* · 170 / 245 / 545 / 885

CÔTES DU RHÔNE · *Domaine la soumade · Rhône, Frankrig* · 90 / 125 / 285 / 475

CABERNET SAUVIGNON · *Son Prim · Mallorca, Spanien* · 110 / 160 / 360 / 595

HVIDVIN

CHAMPAGNE

		CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · GRAND CRU · <i>Pierre Moncuit Delos</i> · 120/850
100		BOLLINGER · SPECIAL CUVÉE · 995
101		LARMANDIER-BERNIER · LONGITUDE · <i>Blanc de Blancs</i> · 1.075
103		LAURENT PERRIER · <i>Millesime 2012</i> · 1.275
102		PERRIER JOUËT · <i>Belle Epoque 2014</i> · 1.995
104		KRUG · <i>Grande Cuvée</i> · 2.995
105		BILLECART SALMON · <i>Rosé</i> · 1.125

ROSÉ

451	2022	CHATEAU DE ROMASSAN · <i>Domaine Ott · Bandol, Frankrig</i> · 775
452	N/V	PARISY · <i>Chateau de tours Vdt · Frankrig</i> · 625
453	2021	CHATEAU SIMONE · <i>Palette · Frankrig</i> · 925

TYSKLAND, ITALIEN & ØSTRIG

201	2022	RIESLING · <i>Kiedricher · Trocken · Robert Weil, Rheingau</i> · 650
202	2021	SCHARZHOFBERGER · <i>Kabinett · Egon Müller, Saar</i> · 1.195
204	2022	RIESLING · <i>Westhofener Trocken · Wittmann, Rheinhessen</i> · 795
210	2021	GRÜNER VELTLINER · <i>Käferberg · Bründlmayer, Kamptal</i> · 995
211	2020	PINOT BIANCO RISERVA · <i>Vorberg · Cantina Terlan, Alto Adige</i> · 675

LOIRE & BORDEAUX

213	2022	POUILLY FUMÉ · <i>Blanc Fumé · Pascal Jolivet</i> · 725
220	2020	BLANC DE LYNCH BAGES · <i>Bordeaux</i> · 850

BOURGOGNE BLANC

302	2022	CHABLIS · <i>Olivier Leflaive</i> · 875
301	2022	CHABLIS 1ER CRU · <i>Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon</i> · 995
303	2021	CHABLIS GRAND CRU · <i>Les Clos · Christian Moreau</i> · 1.295
312	2020	BOURGOGNE · <i>Domaine Bouzereau</i> · 795
313	2022	RULLY 1ER CRU · <i>P & T Jacqueson</i> · 895
315	2022	POUILLY FUISSE 1ER CRU · <i>SUR LA ROCHE · Verget</i> · 925
317	2022	MEURSAULT · <i>Domaine Latour-Giraud</i> · 1.295
318	2022	PULIGNY MONTRACHET · <i>Domaine Henri Boillot</i> · 1.400
319	2021	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>Domaine Thomas Morey</i> · 995
320	2020	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>1er cru Les Blanchots Dessus · Morey-Coffinet</i> · 2.150

USA & NEW ZEALAND

402	2016	CHARDONNAY · <i>Noisetieres · Kistler, Sonoma</i> · 1.350
403	2021	CHARDONNAY · <i>The Meadows · Walter Hansel, Russian River Valley</i> · 875
411	2023	SAUVIGNON BLANC · <i>Cloudy Bay, New Zealand</i> · 695
412	2021	CHARDONNAY · <i>Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand</i> · 995
413	2022	CHARDONNAY · <i>Elston · Te Mata, New Zealand</i> · 795

VIN NATURE & OXYDATIV

151	2014	SAVENNERES · <i>Les Vieux Clos · Nicholas Joly, Loire</i> · 875
152	2020	PINOT GRIS · <i>St. Stephan · Matthias Gaul, Pfalz</i> · 725

RØD VIN

BOURGOGNE

500	2022	FLEURIE	· Clos De La Roilette Tardive	· Domaine Coudert	· 675
501	2020	MERCUREY	· 1Er Cru Les Vasees	· Domaine Raquillet	· 925
502	2020	POMMARD	· 1Er Cru Clos Micot	· Domaine Francois Buffet	· 1.095
505	2020	CHAMBOLLE MUSIGNY	· Domaine Taupenot-Merme	· 1.195	
506	2020	VOSNE ROMANÉE	· Domaine Jacques Cacheaux	· 1.395	
507	2018	GEVREY CHAMBERTIN	· 1Er Cru Estournelles St. Jacques	· Frederic Esmonin	· 1.295
511	2022	NUITS ST. GEORGES	· 1Er Cru Clos de Corvées	· Marchand Tawse	· 1.595
508	2017	CLOS DES LAMBRAYS	· Domaine des Lambrays	· 2.795	
509	2015	CHARMES CHAMBERTIN	· GRAND CRU	· Domaine des Varoilles	· 1.795

BORDEAUX

601	2019	CHATEAU PHELAN SEGUR	· St Estephe	· 925	
602	2015	CHATEAU LANESSAN	· Haut Medoc	· 825	
603	2016	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE	· Pauillac	· 1.750	
605	2016	CHATEAU FONBEL	· Saint Emilion	· 725	
606	2016	CLOS RENE	· Pomerol	· 995	
607	2016	DOMAINE DE CHEVALIER	· Pessac-Leognan	· 1.550	

RHÔNE & LIBANON

611	2018	CHATEUNEUF DU PAPE	· Domaine Beaucastel	· 1.395	
612	2019	COTES DU RHÔNE	· Reserve	· Chateau des Tours	· 850
613	2015	CROZES HERMITAGE	· Domaine De Thalabert	· Paul Jaboulet Äiné	· 825
614	2016	CHATEAU MUSAR	· Gaston Hochaar, Lebanon	· 795	

ITALIEN

700	2020	CHIANTI CLASSICO	· Rocca di Montegrossi, Toscana	· 650	
701	2013	FLACCIANELLO DELLA PIEVE	· Fontodi, Toscana	· 1.525	
702	2015	ORNELLAIA	· Bolgheri, Toscana	· 2.650	
703	2018	LANGHE	· Il Favot	· Aldo Conterno, Piemonte	· 895
704	2016	BAROLO	· Vigna Del Gris	· Conterno Fantino, Piemonte	· 1.295
705	2018	BRUNELLO DI MONTALCINO	· Le Chuisse, Toscana	· 1.350	
706	2012	VALPOLICELLA CLASSICO	· Quintarelli, Veneto	· 1.450	
707	2019	ETNA ROSSO	· Santo Spirito	· Pietradolce, Sicilien	· 875

SPANIEN

710	2021	AALTO	· Ribera del Duero	· 995	
711	2018	PINTIA	· Toro	· 1.095	
712	2019	RIOJA RESERVA	· Vinedos del Contino	· 675	
713	2018	QS2	· Quinta Sardonía	· Castilla y Leon	· 775
714	2021	FLOR DE PINGUS	· Peter Sisseck, Castilla León	· 1.600	
715	2012	VEGA SICILIA UNICO	· Ribera del Duero	· 4.395	

USA & AUSTRALIEN

800	2021	PINOT NOIR	· Au Bon Climat	· Santa Barbara	· 825
801	2021	PINOT NOIR	· Sanford & Benedict	· Chanin, Santa Barbara	· 1.250
803	2016	CABERNET SAUVIGNON	· One Point Five	· Shafer, Napa Valley	· 1.450
804	2019	CABERNET SAUVIGNON	· Ridge	· Central Coast	· 995
810	2021	PINOT NOIR	· Sexton Vineyard	· Giant Steps, Yarra Valley, Australien	· 735

KOLDE DRIKKE

FADØL

PILSNER · *Carlsberg 45 cl* · 69
CLASSIC · *Tuborg 45 cl* · 69
YAKIMA IPA · *Jacobsen 45 cl* · 79
BLANC · *Kronenbourg 1664 45 cl* · 79

FLASKEØL

DOUBLE AMBRE · *Grimbergen 33 cl* · 63
WEISSBEER · *Erdinger 50 cl* · 78

ALKOHOLFRI FLASKEØL

NORDIC · *Carlsberg 33 cl 0,0%* · 55
WHEAT DREAMS · *TeeDawn 50 cl 0,0%* · 63
ALL THE WAY IPA · *TeeDawn 33 cl 0,3%* · 68
LEMON WEISS · *TeeDawn 33 cl 0,0%* · 63

ALKOHOLFRI DRINKS

PASSION · *Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer* · 85
VIRGIN BLOODY MARY · *Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier* · 85
BROMBÆR · *Brombær, Mynte & Citronsafi* · 85
MYNTE · *Myntesirup med Lime & Bobler* · 85

LEMONADE & SAFT

ARNOLD PALMER · *Lemonade & Koldbrygget Earl Grey Te* · 69
LEMONADE CRAFT · *Økologisk Lemonade af Citron & Lime krydret med Mynte & Ingefær* · 69
HYLDEBLOMST · *Økologisk Hyldeblomst serveret med eller uden Brus* · 55

JUICE

GRØN · *Sokkelunds Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Lime, Ingefær & Mynte* · 55/70
GRAPE · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
APPELSIN · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
MANGO · *Mangojuice* · 52/64

SODAVAND

PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 55
MYNTE & TIMIAN · *Hjemmelavet med Mynte & Timian* · 55
GINGER BEER · *20 cl* · 45
TONIC · *20 cl* · 45
PINK GRAPE SODA · *20 cl* · 45
COCA COLA · *Classic · 33 cl* · 49
COCA COLA · *Zero · 33 cl* · 49

KOMBUCHA & KOLDBRYGGET TE

KOMBUCHA LINDEBLOMST · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Lindeblomst* · 60
KOMBUCHA SURKIRSEBÆR · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Surkirsebær* · 60
ISTE FERSKEN · *Koldbrygget Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Ferskensirup & Citron* · 55
ISTE MYNTE · *Koldbrygget Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Myntesirup, Frisk Mynte & Citron* · 55

VAND

MED BRUS · *Bornholmsk Mineralvand · 33 cl* · 45
UDEN BRUS · *Bornholmsk Mineralvand · 33 cl* · 45
FILTRERET MINERALVAND · *Med eller uden Brus. Serveres Ad Libitum pr. person.*
Ved køb af andre Drikke · 25
Uden køb af andre Drikke · 35

Drinks

VERMOUTH & TONIC

Vermouth Moderne - Pink Grape 109 · Vermouth Bordiga - Rosso 109

GIN & TONIC

Malfy 109 · Monkey 47 109 · Geranium 109 · Old English 109

ALKOHOLFRI DRINKS

PASSION

Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer. 85

BROMBÆR

Brombær, Mynte & Citronsaft. 85

VIRGIN BLOODY MARY

Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier. 85

MYNTE

Myntesirup med Lime & Bobler. 85

Oliven

Oliven marineret med Krydderurter. 69

Mandler

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

DRINKS

LIMONCELLO SPRITZ *Limoncello, Hyldeblomst & Citron toppet med Crémant. 125*

MALFY SPRITZ *Rondó Aperitivo toppet med Gin, Citron & Rød Grapefrugt. 125*

NEGRONI *Vermouth, Campari & Gin. 125*

OLD FASHIONED *Aromatisk Bourbon serveret med et strejf af Appelsin. 135*

PASSION FRUIT SOUR *Passionsfrugt med Rom, Sukker, Æggehvider & Lime. 125*

AMARETTO SOUR *Premium Bourbon, Æggehvider, Citron & Kirsebærbitter. 125*

WHISKEY SOUR *Whiskey rystet med Citronsaft, Æggehvider & Sukker. 125*

ESPRESSO MARTINI *Cocktail med Mørk Chokolade & økologisk Kaffelikør. 125*

DARK 'N' STORMY *Mørk Rom med Ingefær. 125*

MOJITO *Rom, Lime & Mynte. 125*

BRAMBLE *Friske Brombær, Citron & London Dry Gin. 125*

SPICY MARGARITA *Rød Chililikør mikset med Lime & Tequila serveret on the Rocks. 125*

Avec

001	GRAPPA · Marolo Grappa de Barbera, 40 %	75
002	GRAPPA · Marolo Grappa di Moscato Apres, 42 %	75
003	GRAPPA · Sassicaia Jacopo Poli 30 Anniversario, 40 %	95
004	COGNAC · Merlet Sel. St. Sauvant no.2, 44,3 %	95
005	COGNAC · Pierre Ferrand 10 Generations Port Cask 2023, 44 %	75
006	ARMAGNAC · Maison Gelas 30 Ans, 40 %	95
007	ARMAGNAC · Maison Gelas Baco 18 Ans, 45,5 %	95
008	ROM · Plantation XO 20th Anniversary, 40 %	75
009	ROM · Clairin Le Rocher Haiti, 49,5 %	75
010	ROM · Carupano Reserva 21 Privada, 40 %	75
011	WHISKY · Benromach 10, 43 %	75
012	WHISKY · Mosgaard Single Malt Palo Cortado Cask, 53 %	95
013	WHISKY · Springbank 15 Years, 46 %	95
014	WHISKY · Chichibu Red Wine Cask, 50,5 %	250
015	CALVADOS · Oremandsgaard Æblebrandy 2020, 43 %	75
016	CALVADOS · Louis De Lauriston 20 ans, 42 %	95
017	TEQUILA · Ocho Blanco San Jerónimo, 40 %	75
018	MEZCAL · Del Maguey Vida San Luis Del Rio, 42 %	75
019	MEZCAL · La Venenosa Raicilla Sierra Del Tigre, 44,3 %	95

Avec 3 cl



Kaffe

FILTERKAFFE *Ad Libitum* · 43

ESPRESSO · 32

AMERICANO *Db. Espresso* · 40

FLAT WHITE · 47

CORTADO · 40

CAFFÈ LATTE · 50

CAPPUCCINO · 47

ICED CAFFÈ LATTE · 50

Vi bruger økologisk Græsmælk fra Thise Mejeri.

Sokkelunds Kaffe er ristet af Kontra Coffee.

Et ekstra Shot Espresso 8 kr.

TE

Grøn

LONG JING

Kinesisk Grøn Te fra Zhejiang.

Lys & let med sødlig smag.

3 MIN.

Urte

L'HERBORISTE N95

Urtete med Citrongræs,

Ingefær & Jernurt.

5 MIN.

Rooibos

ROOIBOS DU HAMMAM

Rooibos med Blomster & Bær.

Koffeinfri.

5 MIN.

Kvæde

THÉ DU LOUVRE

Kinesisk Grøn Te med

Kvæde, Blomme & Æble.

3 MIN.

Hvid

THÉ DES SONGES BLANC

Hvid Kinesisk Te med Jordbær &

noter af Roser & Citrus.

5 MIN.

Earl Grey

THÉ DES LORDS

Sort Te med Saftor & Bergamotte.

5 MIN.

Sokkelunds Te er fra Palais des Thés.

Vores Te serveres i Kande & prisen er pr. person. 55 kr.

FRISK MYNTETE

SOKKELUNDS FRISKE MYNTETE SERVERET MED MYNTESIRUP 55

varm soft

HYLDEBLOMST 55 · MYNTE & TIMIAN 55



SOKKELUND

SINCE 1994