

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

KARRY SILD

Sokkelunds Karrysild serveret på Rugbrød med Pocheret Æg, Frisk Æble, Kapers & Spicy Chutney. 149

REJER

Rejesalat serveret på Ristet Toast med Dild & Citron. 159

KARTOFFEL

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

ÆG & REJER

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

HØNSESALAT & BACON

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

RØDSPÆTTEFILET

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

TATAR

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

RØDSPÆTTEFILET & REJER

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

ROASTBEEF

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

Frokost Klassikere

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernesquid 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 Hegnholt 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

CROQUE MADAME

*Økologisk Surdejsbrød, Saucisse de Morteau, Unika Haugus 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.

Serveret med 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

Østers Combo

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

Friterede Østers

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

Østers Au Naturel

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

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

CHÈVRE CHAUD

*Gratineret Gedeost på Surdejscrouton, Romainesalat, Broccolini, 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.*

Serveret med 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

CHÈVRE CHAUD

Gratineret Gedeost på Surdejscrouton,
Romainesalat, Broccolini, 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

Broccolini, Romainesalat, Edamamebønner, Friterede Søde Kartoffler,
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 Rorte 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, Kartoffler & Kærnemælk
fra Thise Mejeri.

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

DESSERTER

CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. 109

CRÉME 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

SAUTERNES

Chateau de Fargues 1998 · Sauternes.
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 Kaffe med
Irsk Whiskey & Flødeskum.*
125

Champagne

Maison
de
Ruinart



VINE PÅ GLAS

Champagne

R de Ruinart Brut

MAISON RUINART

GLAS 130 · FLASKE 900

Crémant

Crémant de Bourgogne

VINCENT BARON & FILS

GLAS 100 · FLASKE 700

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-Mehringler · 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

		R DE RUINART BRUT · <i>Maison Ruinart</i> · 130/900
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</i> · 1.995
104		KRUG · <i>Grande Cuvée</i> · 2.995
105		BILLECART SALMON · <i>Rosé</i> · 1.125

ROSÉ

111	2022	CHATEAU DE ROMASSAN · <i>Domaine Ott · Bandol, Frankrig</i> · 775
112	N/V	PARISY · <i>Chateau de tours Vdt · Frankrig</i> · 625
113	2021	CHATEAU SIMONE · <i>Palette · Frankrig</i> · 925

TYSKLAND, ITALIEN & ØSTRIG

106	2022	RIESLING · <i>Kiedricher · Trocken · Robert Weil, Rheingau</i> · 650
116	2021	SCHARZHOFBERGER · <i>Kabinett · Egon Müller, Saar</i> · 1.195
108	2022	RIESLING · <i>Westhofener Trocken · Wittmann, Rheinhessen</i> · 795
109	2021	GRÜNER VELTLINER · <i>Käferberg · Bründlmayer, Kamptal</i> · 995
110	2020	PINOT BIANCO RISERVA · <i>Vorberg · Cantina Terlan, Alto Adige</i> · 675

LOIRE & BORDEAUX

300	2022	POUILLY FUMÉ · <i>Blanc Fumé · Pascal Jolivet</i> · 725
201	2021	BLANC DE LYNCH BAGES · <i>Bordeaux</i> · 1125

BOURGOGNE BLANC

202	2023	CHABLIS · <i>Olivier Leflaive</i> · 875
204	2022	CHABLIS 1ER CRU · <i>Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon</i> · 995
208	2021	CHABLIS GRAND CRU · <i>Les Clos · Christian Moreau</i> · 1.295
210	2020	BOURGOGNE · <i>Domaine Bouzereau</i> · 795
206	2022	RULLY 1ER CRU · <i>P & T Jacqueson</i> · 895
304	2022	POUILLY FUISSE 1ER CRU · <i>SUR LA ROCHE · Verget</i> · 925
302	2022	MEURSAULT · <i>Domaine Latour-Giraud</i> · 1.295
209	2022	PULIGNY MONTRACHET · <i>Domaine Henri Boillot</i> · 1.400
211	2021	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>Domaine Thomas Morey</i> · 995
214	2020	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>1er cru Les Blanchots Dessus · Coffinet-Dauvernet</i> · 2.150

USA & NEW ZEALAND

308	2021	CHARDONNAY · <i>Noisetieres · Kistler, Sonoma</i> · 1.350
309	2021	CHARDONNAY · <i>The Meadows · Walter Hansel, Russian River Valley</i> · 875
306	2023	SAUVIGNON BLANC · <i>Cloudy Bay, New Zealand</i> · 695
310	2021	CHARDONNAY · <i>Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand</i> · 995
312	2022	CHARDONNAY · <i>Elston · Te Mata, New Zealand</i> · 795

VIN NATURE & OXYDATIV

114	2014	SAVENNERES · <i>Les Vieux Clos · Nicholas Joly, Loire</i> · 875
115	2020	PINOT GRIS · <i>St. Stephan · Matthias Gaul, Pfalz</i> · 725

RØDVIN

BOURGOGNE

400	2022	FLEURIE	· Clos De La Roilette Tardive	· Domaine Coudert	· 675
401	2020	MERCUREY	· 1Er Cru Les Vasees	· Domaine Raquillet	· 925
408	2020	POMMARD	· 1Er Cru Clos Micot	· Domaine Francois Buffet	· 1.095
410	2022	CHAMBOLLE MUSIGNY	· Domaine Taupenot-Merme	· 1.195	
406	2020	VOSNE ROMANÉE	· Domaine Jacques Cacheaux	· 1.395	
415	2018	GEVREY CHAMBERTIN	· 1Er Cru Estournelles St. Jacques	· Frederic Esmonin	· 1.295
402	2022	NUITS ST. GEORGES	· 1Er Cru Clos de Corvées	· Marchand Tause	· 1.595
414	2017	CLOS DES LAMBRAYS	· Domaine des Lambrays	· 2.795	
413	2017	GEVREY CHAMBERTIN	· 1ER CRU LES CORBEAUX	· Domaine Denis Bachelet	· 2.995

BORDEAUX

501	2019	CHATEAU PHELAN SEGUR	· St Estephe	· 925	
500	2015	CHATEAU LANESSAN	· Haut Medoc	· 825	
505	2016	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE	· Pauillac	· 1.750	
503	2016	CHATEAU FONBEL	· Saint Emilion	· 725	
506	2016	CLOS RENE	· Pomerol	· 995	
504	2016	DOMAINE DE CHEVALIER	· Pessac-Leognan	· 1.550	

RHÔNE & LIBANON

510	2018	CHATEUNEUF DU PAPE	· Domaine Beaucastel	· 1.395	
507	2019	COTES DU RHÔNE	· Reserve	· Chateau des Tours	· 850
509	2015	CROZES HERMITAGE	· Domaine De Thalabert	· Paul Jaboulet Aîné	· 825
809	2016	CHATEAU MUSAR	· Gaston Hochar, Lebanon	· 795	

ITALIEN

609	2021	CHIANTI CLASSICO	· Rocca di Montegrossi, Toscana	· 650	
605	2013	FLACCIANELLO DELLA PIEVE	· Fontodi, Toscana	· 1.525	
600	2015	ORNELLAIA	· Bolgheri, Toscana	· 2.650	
607	2016	BAROLO	· Vigna Del Gris	· Conterno Fantino, Piemonte	· 1.295
603	2018	BRUNELLO DI MONTALCINO	· Le Chuisse, Toscana	· 1.350	
606	2011	VALPOLICELLA CLASSICO	· Quintarelli, Veneto	· 1.450	
601	2019	ETNA ROSSO	· Santo Spirito	· Pietradolce, Sicilien	· 875

SPANIEN

700	2021	AALTO	· Ribera del Duero	· 995	
703	2018	PINTIA	· Toro	· 1.095	
701	2019	RIOJA RESERVA	· Vinedos del Contino	· 675	
707	2018	QS2	· Quinta Sardonía	· Castilla y Leon	· 775
705	2021	FLOR DE PINGUS	· Peter Sisseck, Castilla León	· 1.600	
706	2012	VEGA SICILIA UNICO	· Ribera del Duero	· 4.395	

USA & AUSTRALIEN

801	2021	PINOT NOIR	· Au Bon Climat	· Santa Barbara	· 825
806	2021	PINOT NOIR	· Sanford & Benedict	· Chanin, Santa Barbara	· 1.250
800	2015	CABERNET SAUVIGNON	· Special Selection	· Caymus, Napa Valley	· 2.600
803	2018	CABERNET SAUVIGNON	· One Point Five	· Shafer, Napa Valley	· 1.450
805	2019	CABERNET SAUVIGNON	· Ridge	· Central Coast	· 995
807	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
DRIVING HOME FROM CHRISTMAS · *Teedawn 33 cl 2,7%* · 68

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

ALKOHOLFRI DRINKS

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

LEMONADE & SAFT

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

JUICE

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

SODAVAND

PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 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 & ISTE

ISTE FERSKEN · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Ferskensirup & Citron* · 55
ISTE MYNTE · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Myntesirup, Frisk Mynte & Citron* · 55
KOMBUCHA LINDEBLMST · *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

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

CHAMPAGNE & CRÉMANT

R DE RUINART BRUT

MAISON RUINART
GLAS 130 · FLASKE 900

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VINCENT BARON & FILS
GLAS 100 · FLASKE 700

ALKOHOLFRI DRINKS

VIRGIN BLOODY MARY

*Tomatjuice, Frisk Selleri
& Krydderier.* 85

PASSION

*Passionsfrugt, Lime
& Ginger Beer.* 85

BROMBÆR

*Brombær, Mynte
& Citronsaft.* 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

PASSIONFRUIT SOUR *Lys Rom med Lime & Passionsirup.* 125

AMARETTO SOUR *Reinheart Rye Whiskey, Amaretto, Citron & Sukker.* 125

WHISKEY SOUR *Reinheart Rye Whiskey, Amaretto, Citron & 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 *Brombær, Citron & London Dry Gin.* 125

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

Avec

3 cl

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	WHISKEY · Reinheart 6 Years, Rye, 45%	85
016	CALVADOS · Oremandsgaard Æblebrandy 2020, 43 %	75
017	CALVADOS · Louis De Lauriston 20 ans, 42 %	95
018	TEQUILA · Ocho Blanco San Jerónimo, 40 %	75
019	MEZCAL · Del Maguey Vida San Luis Del Rio, 42 %	75
020	MEZCAL · La Venosa Raicilla Sierra Del Tigre, 44,3 %	95



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



*With
Thanks*

SOKKELUND
— SINCE 1994 —