

# SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON

## STEGT SILD

Stegt Sild serveret på Smørrestet Rugbrød med Friterede 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 Kylling fra Rokkedahl serveret på Rugbrød, Bacon, Krydderurter & Friterede Løg. 159

## ÆG & REJER

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

## TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Smørrestet 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 Smørrestet 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 kortselskabets gebyrer.

# Frokost Klassikere

## STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud med Paneret Smørstegt Rødspættefilet.

Serveret med Rejesalat, Rogn, Dild & Dressing. 269

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

## TOAST SKAGEN

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

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

## MOULES FRITES

Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 269

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

## HUMMER TOAST

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

Hummersauce & Friske Krydderurter. 369

MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE · FRANKRIG · 185/264

## HUMMER PASTA

Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal),

Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 369

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

## AVOCADO

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

Serveret med Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 239

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS · ØSTRIG · 110 / 157

## CAESAR SALAT

Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg,

Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl. 239

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA · CALIFORNIEN · 115/164

## CROQUE MADAME

Økologisk Surdejsbrød, Skinke, Unika Havgus Ost,  
Tomat & Spejlæg. Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette.  
Pommes Frites med Mayonnaise. 239

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 135/193

## TOAST HØNSESALAT

Hønsesalat af Kylling fra Rokkedahl serveret på Toast med Bacon, Friterede Løg & Krydderurter. 239

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

## VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce,  
Semi Dried Tomater, Friterede Kapers, Croutoner & Frisk Basilikum.  
Serveret med Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 269

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 135/193

## 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 319 · 180 G 269

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 140/200

## TATAR

Rørt Tatar af Okseinderlår, Salat & syltede Rødløg vendt i  
Vinaigrette, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutons.

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

270 G 309 · 180 G 269

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195 / 279

## STEAK FRITES

Ribeye Steak med stegte Padron Peber & Rødvinsauce.  
Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 · 250 G 359

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195 / 279

## SIDEORDERS

HUMMUS Padron Peber serveret Hummus & Surdejsbrød. 119

STEGTE PADRON PEBER 69

STEGT BLOMKÅL Stegt Blomkål med Surdejscroutons & Hummus. 119

GRØN SALAT Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 69

CAESAR SALAT Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan. 79

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 Lime, Hvidløg, Ingefær & Soya.  
1/6/12 STK. 55/330/660

## FORRETTER

### HUMMUS

Hummus & Padron Peber serveret med Surdejsbrød. 119  
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

### STEGT BLOMKÅL

Stegt Blomkål med Surdejskroutons & Hummus. 119  
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

### MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 155  
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

### CAVIAR

Gastro Unika Gold Caviar serveret med Croutoner & Creme Fraiche. 30 G 539  
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT · MAISON RUINART · 130

### GRATINERET GEDEOST

Gratineret Gedeost på Surdejskroutons, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg,  
Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 139  
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · USA · 195/279

### TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Salat,  
Syltede Rødløg, Cornichoner, Croutons & Sokkelunds Dijonnaise. 159  
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · USA · 195/279

### VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149  
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 135/193

# HOVEDRETTER

**SANDART** Skindstegt Sandart med Grøntsager, Kartofler, Friske Krydderurter & Muslingesauce. 289

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA · CALIFORNIEN · 115/164

**HUMMERPASTA** Linguine med Stegt Hummerhale (udenskal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 369

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

**MOULES FRITES** Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 269

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

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

Serveret med Friteret Kylling, Parmesan & Mozzarella. 259

Tilføj Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 140/200

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

Semi Dried Tomater, Friterede Kapers, Croutoner & Frisk Basilikum.

Serveret med Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 269

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 135/193

**TATAR** Rørt Tatar af Okseinderlår, Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette,

Cornichons, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutoner.

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

270 G 309 · 180 G 269

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/279

**STEAK FRITES** Ribeye Steak med stegte Padron Peber & Rødvinsauce.

Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 · 250 G 359

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/279

**MØRBRAD** Oksemørbrad med Stegte Padron Peber & 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 · 150/214

**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 · 140/200

# SIDEORDERS

**HUMMUS** Padron Peber serveret Hummus & Surdejsbrød. 119

STEGTE PADRON PEBER 69

STEGT BLOMKÅL Stegt Blomkål med Surdejscroutons & Hummus. 119

GRØN SALAT Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 69

CAESAR SALAT Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan. 79

POMMES FRITES Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69

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

# Salater

## GRATINERET GEDEOST

Gratineret Gedeost på Surdejs croutons, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 239

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER

LOIRE · FRANKRIG · 125/178

## CAESAR SALAT

Romaine salat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl. 239

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA

CALIFORNIEN · 115/164

## STEAK SALAT

Skiver af Lun Oksemørbrad, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus.

90 G 259 180 G 329 275 G 399

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS

SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/279

## KYLLINGE SALAT

Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 239

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA

CALIFORNIEN · 115/164

# BURGER

## BACON & CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Bangersauce. Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 G 275 · 170 G 239

## CHEESE BURGER

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

## TATAR BURGER

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Mayonnaise. 270 G 275 · 180 G 239

## KYLLINGE BURGER

Friteret Kylling fra Rokkedahl, økologisk Burgerbolle, Avocado, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare. Pommes Frites med Mayonnaise. 180 G 239 · TILKØB BACON 20

## VEGETAR BURGER

Vegetarbøf fra MATR, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare. Pommes Frites med Mayonnaise. 300 G 259 · 150 G 229

## 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  
Jordnøddeolie & vendes  
med Umami Salt.

## DESSERTER

### CRÉME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 125 Tilføj Økologisk Vaniljeis. 39

### AFFOGATO

Økologisk Vaniljeis serveret med Espresso. 99

### VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 119

### VANILJEIS · KARMELSAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 119

### CHOKOLADE

Økologisk Mørk Chokolade med Marzipan fra Summerbird. 1 STK. 35

## OST

Den Hvide Dame fra Arla Unika – Trolldhede Mejeri.  
Serveret med Hybenmarmelade & Ristet Rugbrød. 109

## SØDE VINE

### VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.  
GLAS 10 CL 100 · FLASKE 75 CL 700

### CHÂTEAU GRAMBOY

2018 Monbazillac · Bourdeaux.  
GLAS 10 CL 79 · FLASKE 75 CL 575

*After Dinner Drinks*

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.  
125

### ESPRESSO MARTINI

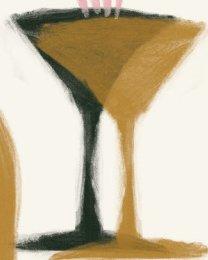
Cocktail med Mørk  
Chokolade&økologiskKaffelikør.  
125

### OLD FASHIONED

Aromatisk Bourbon serveret  
med et strejf af Appelsin.  
135

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 · FLASKE 75 CL

SANCERRE · Domaine Merlin-Cherrier · Loire, Frankrig · 125 / 178 / 669  
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 135 / 193 / 723  
POUILLY FUMÉ · Blanc Fumé · Pascal Jolivet · Loire, Frankrig · 155 / 221 / 830  
MEURSAULT · Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig · 195 / 279 / 1045  
PULIGNY MONTRACHET · Domaine Henvri Boillot · Bourgogne, Frankrig · 250 / 357 / 1339  
RIESLING · Feinherb · Weingut Lenhart-Mehring · Mosel, Tyskland · 90 / 128 / 482  
GRÜNER VELTLINER · Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig · 110 / 157 / 589  
CHARDONNAY · Martin Ray · Sonoma, Californien · 115 / 164 / 616  
PINOT BIANCO RISERVA · Vorberg · Cantina Terlan · Alto Adige, Italien · 145 / 207 / 775

## ALKOHOLFRI HVIDVIN

GLAS 14 / 20 CL · FLASKE 75 CL

TEEDAWN 0,5% · Chardonnay · Rheingau, Tyskland · 90 / 128 / 482

## ROSÉ & ORANGE

GLAS 14 / 20 CL · FLASKE 75 CL

PINK PÉGAU · Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 90 / 128 / 482  
ORANGE · La Polonaise · Les Cigales dans le Fourmilière · Languedoc, Frankrig · 95 / 136 / 509

## RØDVIN

GLAS 14 / 20 CL · FLASKE 75 CL

FLEURIE · Clos De La Roquette Tardive · Domaine Coudert · Bourgogne, Frankrig · 125 / 179 / 670  
CÔTES DU RHÔNE · Domaine la Soumade · Rhône, Frankrig · 90 / 128 / 482  
CHATEAU PHELAN SEGUR · St Estephe · Bordeaux, Frankrig · 159 / 227 / 852  
GEVREY CHAMBERTIN · Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 180 / 257 / 964  
CHATEUNEUF DU PAPE · Domaine du Pegau · Frankrig · 175 / 250 / 938  
PINOT NOIR · Chanin · Santa Rita Hills, Californien · 135 / 193 / 723  
BRUNELLO DI MONTALCINO · Altesino · Toscana, Italien · 140 / 200 / 750  
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien · 195 / 279 / 1045  
BAROLO · VIGNA PRESSEDA · Conterno Fantino · Piemonte Italien · 180 / 257 / 964  
PSI · Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 150 / 214 / 803

# HVIDVIN

## CHAMPAGNE

|     |  |                    |   |                |   |                         |
|-----|--|--------------------|---|----------------|---|-------------------------|
|     |  | R DE RUINART BRUT  | • | Maison Ruinart | • | 130/900                 |
| 100 |  | BOLLINGER          | • | SPECIAL CUVEE  | • | 995                     |
| 101 |  | LARMANDIER-BERNIER | • | LONGITUDE      | • | Blanc de Blancs • 1.075 |
| 103 |  | LAURENT PERRIER    | • | Millesime 2012 | • | 1.275                   |
| 102 |  | PERRIER JOUËT      | • | Belle Epoque   | • | 1.995                   |
| 104 |  | KRUG               | • | Grande Cuvée   | • | 2.375                   |
| 105 |  | BILLECART SALMON   | • | Rosé           | • | 1.125                   |

## ROSÉ

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

## TYSKLAND, ITALIEN & ØSTRIG

|     |      |                 |   |                                              |   |       |
|-----|------|-----------------|---|----------------------------------------------|---|-------|
| 106 | 2022 | RIESLING        | • | Kiedricher · Trocken · Robert Weil, Rheingau | • | 650   |
| 116 | 2023 | SCHARZHOFBERGER | • | Kabinett · Egon Müller, Saar                 | • | 2.100 |
| 108 | 2023 | RIESLING        | • | Westhofener Trocken · Wittmann, Rheinhessen  | • | 795   |

## LOIRE & BORDEAUX

|     |      |                      |   |            |   |                      |
|-----|------|----------------------|---|------------|---|----------------------|
| 300 | 2022 | POUILLY FUMÉ         | • | Blanc Fumé | • | Pascal Jolivet • 725 |
| 201 | 2021 | BLANC DE LYNCH BAGES | • | Bordeaux   | • | 1125                 |

## BOURGOGNE

|     |      |                        |   |                              |   |                             |
|-----|------|------------------------|---|------------------------------|---|-----------------------------|
| 202 | 2023 | CHABLIS                | • | Olivier Leflaive             | • | 875                         |
| 204 | 2022 | CHABLIS 1ER CRU        | • | Mont de Milieu               | • | Domaine Billaud Simon • 995 |
| 208 | 2022 | CHABLIS GRAND CRU      | • | Les Clos                     | • | Christian Moreau • 1.250    |
| 304 | 2023 | POUILLY FUISSE 1ER CRU | • | SUR LA ROCHE                 | • | Verget • 925                |
| 302 | 2022 | MEURSAULT              | • | Domaine Latour-Giraud        | • | 1.150                       |
| 211 | 2022 | CHASSAGNE MONTRACHET   | • | Domaine Thomas Morey         | • | 1.075                       |
| 214 | 2022 | CHASSAGNE MONTRACHET   | • | 1er cru Les Blanchots Dessus | • | Coffinet-Dauvernet • 1.750  |

## USA & NEW ZEALAND

|     |      |                 |   |                         |   |                                           |
|-----|------|-----------------|---|-------------------------|---|-------------------------------------------|
| 308 | 2021 | CHARDONNAY      | • | Noisetieres             | • | Kistler, Sonoma • 1.425                   |
| 309 | 2021 | CHARDONNAY      | • | Cahill Lane             | • | Walter Hansel, Russian River Valley • 950 |
| 306 | 2024 | SAUVIGNON BLANC | • | Cloudy Bay, New Zealand | • | 695                                       |
| 310 | 2021 | CHARDONNAY      | • | Hunting Hill            | • | Kumeu River, New Zealand • 950            |

# RØDVIN

## BOURGOGNE

|     |      |                   |   |                                  |   |                              |
|-----|------|-------------------|---|----------------------------------|---|------------------------------|
| 709 | 2022 | MERCUREY          | • | Château de Chamirey              | • | 975                          |
| 404 | 2022 | SANTENAY          | • | Domaine Caroline Morey           | • | 995                          |
| 408 | 2020 | BEAUNE            | • | 1 Cru Clos De Roi                | • | Domaine Tollot-Beaut • 1.095 |
| 410 | 2022 | CHAMBOLLE MUSIGNY | • | Domaine Taupenot-Merme           | • | 1.295                        |
| 406 | 2020 | VOSNE ROMANÉE     | • | Domaine Jacques Cacheaux         | • | 1.095                        |
| 415 | 2019 | GEVREY CHAMBERTIN | • | 1Er Cru Estournelles St. Jacques | • | Frederic Esmonin • 1.195     |
| 402 | 2021 | NUITS ST. GEORGES | • | 1Er Cru Clos de Corvées          | • | Marchand Tawse • 1.350       |
| 414 | 2017 | CLOS DES LAMBRAYS | • | Domaine des Lambrays             | • | 2.595                        |
| 416 | 2019 | ECHEZEAUX         | • | Domaine Gros Frere & Soeur       | • | 1.995                        |

## BORDEAUX

|     |      |                             |   |                |   |       |
|-----|------|-----------------------------|---|----------------|---|-------|
| 505 | 2016 | CHATEAU GRAND PUY LACOSTE   | • | Pauillac       | • | 1.395 |
| 503 | 2019 | CHATEAU FONBEL              | • | Saint Emilion  | • | 725   |
| 506 | 2019 | LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET | • | Pomerol        | • | 925   |
| 504 | 2016 | DOMAINE DE CHEVALIER        | • | Pessac-Leognan | • | 1.295 |

## RHÔNE & LIBANON

|     |      |                  |   |                         |   |                          |
|-----|------|------------------|---|-------------------------|---|--------------------------|
| 507 | 2019 | COTES DU RHÔNE   | • | Reserve                 | • | Chateau des Tours • 850  |
| 509 | 2015 | CROZES HERMITAGE | • | Domaine De Thalabert    | • | Paul Jaboulet Âiné • 825 |
| 809 | 2016 | CHATEAU MUSAR    | • | Gaston Hochaar, Libanon | • | 795                      |

## ITALIEN

|     |      |                        |   |                        |   |                                         |
|-----|------|------------------------|---|------------------------|---|-----------------------------------------|
| 605 | 2021 | CEPPARELLO             | • | Isole e Olena, Toscana | • | 1.450                                   |
| 600 | 2019 | BARBARESCO             | • | ASILI                  | • | Bruno Giacosa Falleto, Piemonte • 2.195 |
| 603 | 2019 | BRUNELLO DI MONTALCINO | • | Le Chuisse, Toscana    | • | 995                                     |
| 606 | 2011 | AMARONE                | • | Quintarelli, Veneto    | • | 2.500                                   |
| 601 | 2019 | ETNA ROSSO             | • | Santo Spirito          | • | Pietradolce, Sicilien • 875             |

## SPANIEN

|     |      |                    |   |                              |   |                       |
|-----|------|--------------------|---|------------------------------|---|-----------------------|
| 700 | 2022 | AALTO              | • | Ribera del Duero             | • | 1.095                 |
| 703 | 2018 | PINTIA             | • | Toro                         | • | 1.275                 |
| 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 | • | 1.400                 |
| 706 | 2012 | VEGA SICILIA UNICO | • | Ribera del Duero             | • | 3.995                 |

## USA & AUSTRALIEN

|     |      |                    |   |                    |   |                               |
|-----|------|--------------------|---|--------------------|---|-------------------------------|
| 801 | 2022 | PINOT NOIR         | • | Au Bon Climat      | • | Santa Barbara • 825           |
| 806 | 2021 | PINOT NOIR         | • | Sanford & Benedict | • | Chanin, Santa Barbara • 1.125 |
| 800 | 2015 | CABERNET SAUVIGNON | • | Special Selection  | • | Caymus, Napa Valley • 1.595   |
| 803 | 2019 | CABERNET SAUVIGNON | • | One Point Five     | • | Shafer, Napa Valley • 1.195   |

# 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 & 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  
HYLDEBLOMST · Økologisk Hyldeblomst serveret med eller uden Brus · 55

## JUICE

GRØN · Sokkelunds Økologiske Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Lime, Ingefær & Mynte · 55/70  
GRAPE · Friskpresset fra Rosengård · 55/70  
APPELSIN · Friskpresset fra Rosengård · 55/70  
ÆBLE · Friskpresset fra Rosengård · 55/70  
MANGO · Biodynamisk Mangojuice · 55/70

## 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 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

## 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 · 30  
Uden køb af andre Drikke · 40

# Drinks

## VERMOUTH & TONIC

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

## GIN & TONIC

Malfy Rosa 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

*Chips*

Chips med Sokkelunds Dip. 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 & Passionssirup. 125

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

WHISKEY SOUR Reinheart Rye Whiskey, 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 | <b>GRAPPA</b>   | · Marolo Grappa de Barbera, 40 %                     | 75  |
| 002 | <b>GRAPPA</b>   | · Marolo Grappa di Moscato Apres, 42 %               | 75  |
| 003 | <b>GRAPPA</b>   | · Sassicaia Jacopo Poli 30 Anniversario, 40 %        | 95  |
| 004 | <b>COGNAC</b>   | · Merlet Sel. St. Sauvant no.2, 44,3 %               | 95  |
| 005 | <b>COGNAC</b>   | · Pierre Ferrand 10 Generations Port Cask 2023, 44 % | 75  |
| 006 | <b>ARMAGNAC</b> | · Maison Gelas 30 Ans, 40 %                          | 95  |
| 007 | <b>ARMAGNAC</b> | · Maison Gelas Baco 18 Ans, 45,5 %                   | 95  |
| 008 | <b>ROM</b>      | · Plantation XO 20th Anniversary, 40 %               | 75  |
| 009 | <b>ROM</b>      | · Clairin Le Rocher Haiti, 49,5 %                    | 75  |
| 010 | <b>ROM</b>      | · Carupano Reserva 21 Privada, 40 %                  | 75  |
| 011 | <b>WHISKY</b>   | · Benromach 10, 43 %                                 | 75  |
| 012 | <b>WHISKY</b>   | · Mosgaard Single Malt Palo Cortado Cask, 53 %       | 95  |
| 013 | <b>WHISKY</b>   | · Springbank 15 Years, 46 %                          | 95  |
| 014 | <b>WHISKY</b>   | · Chichibu Red Wine Cask, 50,5 %                     | 250 |
| 015 | <b>WHISKEY</b>  | · Reinheart 6 Years, Rye, 45%                        | 85  |
| 016 | <b>CALVADOS</b> | · Oremansgaard Æblebrandy 2020, 43 %                 | 75  |
| 017 | <b>CALVADOS</b> | · Louis De Lauriston 20 ans, 42 %                    | 95  |
| 018 | <b>TEQUILA</b>  | · Ocho Blanco San Jerónimo, 40 %                     | 75  |
| 019 | <b>MEZCAL</b>   | · Del Maguey Vida San Luis Del Rio, 42 %             | 75  |
| 020 | <b>MEZCAL</b>   | · La Venenosa Raicilla Sierra Del Tigre, 44,3 %      | 95  |



# Kaffe

FILTERKAFFE Ad Libitum · 45

ESPRESSO · 34

AMERICANO Db. Espresso · 42

FLAT WHITE · 49

CORTADO · 42

CAFFÈ LATTE · 52

CAPPUCCINO · 49

ICED CAFFÈ LATTE · 52

---

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 Saflor & Bergamotte.

5 MIN.

Sokkelunds Te er fra Palais des Thés.  
Vores Te serveres i Kande & prisen er pr. person. 59 kr.

## FRISK MYNTETE

SOKKELUNDS FRISKE MYNTETE SERVERET MED MYNTESIRUP 59



SOKKELUND

SINCE 1994