

KLASSIKERE

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

Chateaufort Du Pape • Domaine Du Pegau • Rhône, Frankrig • 2019 175/250

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernesrud med Paneret Smørstegt Rødspættefilet.

Serveret med Rejesalat, Rogn, Dild & Dressing. 269

Pouilly Fumé • Blanc Fumé • Pascal Jolivet • Loire, Frankrig • 2022 155/221

TOAST SKAGEN

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

Chablis 1ER Cru Fourchaume • Domaine Seguinot-Bordet • Bourgogne, Frankrig • 2023 135/193

MOULES FRITES

Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 269

Sancerre • Domaine Merlin-Cherrier • Loire, Frankrig • 2023 125/178



HUMMER TOAST

Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Toast med Spicy Tomatkompot, Hummersauce & Friske Krydderurter. 369

Meursault • Henri Boillot • Bourgogne, Frankrig • 2023 233/333

HUMMER PASTA

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

Meursault • Henri Boillot • Bourgogne, Frankrig • 2023 233/333

AVOCADO

Ristet Surdejsbrød med Rørt Avocado, Tomat, Apetina Ost & Pocheret Hegnsholt Æg. Serveret med Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 239

Chablis 1ER Cru Fourchaume • Domaine Seguinot-Bordet • Bourgogne, Frankrig • 2023 135/193

CROQUE MADAME

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

Pinot Noir • Chanin • Santa Rita Hills, Californien, USA • 2021 135/193

smørbrød

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON

STEGT SILD

*Stegt Sild serveret på Smørristet Rugbrød
med Friterede Kapers, Sokkelunds Dijonnaise,
Bløde Løg, Dild & Pocheret Hegnholt 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 serveret
på Rugbrød med 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*

SNAPS

4 CL 70 KR.

O.P. ANDERSON

SNAPS BORNHOLM

RÅDHUS AKVAVIT

Rabarber & Stjerneanis. 25%

*Serveres alle ugens dage fra 11:30 - 15:00.
Serveres på Sokkelunds Hjemmebagte økologiske Rugbrød eller Toast.*

SALATER

GRATINERET GEDEOST

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

RIESLING · FEINHERB · WEINGUT LENHART-MEHRINGER · MOSEL, TYSKLAND · 2023 · 90/128

CAESAR

Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst. 239

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN, USA · 2023 · 115/164

KYLLINGE

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

POUILLY FUMÉ · BLANC FUMÉ · PASCAL JOLIVET · LOIRE, FRANKRIG · 2022 · 155/221

STEAK

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

90 g 259 · 180 g 329 · 275 g 399

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN, USA · 2021 · 135/193



BURGER



BACON & CHEESE

*Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Bursauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce.*

340 g 275 · 170 g 239

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Mayonnaise.

270 g 275 · 180 g 239

CHEESE

*Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Cheddar, Salat, Syltet Agurk & Sokkelunds Bursauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce.*

340 g 265 · 170 g 229

KYLLING

Friteret Kylling, økologisk Burgerbolle, Avocado, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare. Pommes Frites med Mayonnaise.

180 g 239 · Tilføjet Bacon 20

TRØFFEL & PARMESAN FRITES

Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites.

20

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

Vi steger vores Burgerbøffer Medium.

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

Unusually

Pleasurable



GILLARDEU ØSTERS

Au Naturel

Østers serveret med Citron & Vinaigrette.

1/6/12 STK · 49/294/588

Nam Jim

Østers serveret med Lime, Hvidløg, Ingefær & Soya.

1/6/12 STK · 55/330/660

Friterede

Friterede Østers serveret med Sauce Tartare.

1/6/12 STK · 55/330/660

Combo

Østers selektion. Au Nature, Friterede & Nam Jim.

1/12 STK · 318/636

R DE RUINART BRUT

Brut Maison Ruinart

GLAS 130 · FLASKE 900

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Domaine Chanzy · Blanc de Blancs

GLAS 100 · FLASKE 700

FORRETTER

HUMMUS

Hummus & Padron Pebre serveret med Surdejsbrød. 119

GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 2023 · 110/157

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingsauce med Friske Krydderurter. 300 g 155

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 2023 · 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 Surdejscroutoner, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 139

RIESLING · FEINHERB · WEINGUT LENHART-MEHRINGER · MOSEL, TYSKLAND · 2023 · 90/128

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Salat, Syltede Rødløg, Cornichoner, Croutoner & Sokkelunds Dijonnaise. 159

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS, CALIFORNIEN, USA · 2019 · 195/279

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149

PINOT BIANCO RISERVA · VORBERG · CANTINA TERLAN · ALTO ALDIGE, ITALIEN · 2022 · 145/207

HOVEDRETTER

SANDART

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

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME • DOMAINE SEGUINOT-BORDET • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 135/193

HUMMER PASTA

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

MEURSAULT • HENRI BOILLLOT • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 233/333

MOULES FRITES

Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter. Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 g 269

SANCERRE • DOMAINE MERLIN-CHERRIER • LOIRE, FRANKRIG • 2023 • 125/178

CHICKEN PARMIGIANA

Linguine vendt med Tomatsauce & Basilikum. Serveret med Friteret Kylling, Parmesan & Havugus Ost. 259

Tilføj Broccolini med Tomatkompot & Parmesan. 69

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN, USA • 2021 • 135/193

VITELLO TONNATO

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

Serveret med Broccolini med Tomatkompot & Parmesan. 269

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN, USA • 2021 • 135/193

TATAR

Rørt Tatar af Okseinderlår, Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette, Cornichoner, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutoner. Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

270 g 309 • 180 g 269

GEVREY CHAMBERTIN • DOMAINE PIERRE GELIN • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2020 • 170/243

STEAK FRITES

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

400 g 449 • 250 g 359

CABERNET SAUVIGNON ESTATE • RIDGE VINEYARDS • SANTA CRUZ MOUNTAINS, CALIFORNIEN, USA • 2019 • 195/279

MØRBRAD

Oksemørbrad med Stegte Padron Pebre & Rødvinsauce. Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot &

Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce. 275 g 439 • 180 g 359

BAROLO • VIGNA PRESSENDA • CONTERNO FANTINO • PIEMONTE, ITALIEN • 2016 • 180/257

PEBER BOEUF

Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce. Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot &

Parmesan eller Pommes Frites. 275 g 439 • 180 g 359

CHATEAUNEUF DU PAPE • DOMAINE DU PEGAU • RHÔNE, FRANKRIG • 2019 • 175/250

SIDEORDERS

HUMMUS Padron Pebre serveret med Hummus & Surdejsbrød. 119

STEGTE PADRON PEBRE 69

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



CELEBRATE A LITTLE EXTRA

So the land
SINCE 1994

Champagne



R DE RUINART BRUT

MAISON RUINART
GLAS 130 • FLASKE 900



Billecart Salmon

Rosé

1.125 / *Bin 100*

Larmandier-Bernier

Longitude · Blanc de Blancs

1.075 / *Bin 101*

Perrier Jouët

Belle Epoque

1.995 / *Bin 102*

Bollinger

Special Cuvée

995 / *Bin 105*

Krug

Grande Cuvée

2.995 / *Bin 104*

Laurent Perrier

Millisime 2012

1.275 / *Bin 105*

Crémant

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Domaine Chanzy · Blanc de Blancs

GLAS 100 • FLASKE 700



VERMOUTH & TONIC

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

GIN & TONIC

Malfy Rosa 109 • Monkey 47 109 • Geranium 109 • Tangueray Ten 109

Oliven

Marineret med Krydderurter. 69

Chips

Chips med Sokkelunds Dip. 69

Mandler

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

HVIDVIN



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
901	ALKOHOLFRI CHARDONNAY 0,5 % · Tee Dawn · Rheingau, Tyskland · 2024	90	128	482
902	CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 2023	135	193	723
204	CHABLIS 1ER CRU · Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon · Bourgogne, Frankrig · 2022			995
208	CHABLIS GRAND CRU · Les Clos · Christian Moreau · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.250
304	POUILLY FUISSE 1ER CRU · SUR LA ROCHE · Verget Bourgogne, Frankrig · 2023			925
903	MEURSAULT · Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.045
302	MEURSAULT · Henri Boillot · Bourgogne, Frankrig · 2023	233	333	1.250
212	PULIGNY MONTRACHET · Jacques Carillon · Bourgogne, Frankrig · 2023	250	357	1.339
214	CHASSAGNE MONTRACHET · 1er cru Les Blanchots Dessus · C. Dauvernet · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.750
904	RIESLING · Feinherb · Weingut Lenhart-Mehringer · Mosel, Tyskland · 2023	90	128	482
106	RIESLING · Kiedricher · Trocken · Robert Weil · Rheingau, Tyskland · 2022			650
108	RIESLING · Westhofener Trocken · Wittmann · Rheinhessen, Tyskland · 2023			795
116	SCHARZHOFBERGER · Kabinett · Egon Müller · Saar, Tyskland · 2023			2.100
905	GRÜNER VELTLINER · Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig · 2023	110	157	589
110	PINOT BIANCO RISERVA · Vorberg · Cantina Terlan · Alto Adige, Italien · 2022	145	207	775
906	SANCERRE · Domaine Merlin-Cherrier · Loire, Frankrig · 2023	125	178	669
300	POUILLY FUMÉ · Blanc Fumé · Pascal Jolivet · Loire, Frankrig · 2022	155	221	830
201	BLANC DE LYNCH BAGES · Bordeaux, Frankrig · 2021			1.125
907	CHARDONNAY · Martin Ray · Sonoma, Californien, USA · 2023	115	164	616
308	CHARDONNAY · Noisetieres · Kistler · Sonoma, Californien, USA · 2021			1.425
309	CHARDONNAY · Cahill Lane · Walter Hansel · Russian River Valley, Californien, USA · 2022			950
306	SAUVIGNON BLANC · Cloudy Bay, New Zealand · 2024			695
310	CHARDONNAY · Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand · 2021			950

Rosé x Orange



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
908	ROSÉ · PINK PÉGAU · Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 2022	90	128	482
111	ROSÉ · CHATEAU DE ROMASSAN · Domaine OTT · Bandol, Frankrig · 2022			775
112	ROSÉ · PARISY · Chateau De Tours VDT · Frankrig · NV			625
113	ROSÉ · CHATEAU SIMONE · Domaine Ott · Bandol, Frankrig · 2022			775
909	ORANGE · LA POLONAISE · Les Cigales dans les Fourmilière · Languedoc, Frankrig · 2024	95	136	509

RØD VIN



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
400	FLEURIE · Clos De La Roilette Tardive · Domaine Coudert · Bourgogne, Frankrig · 2023	125	179	670
709	MERCUREY · Château de Chamirey · Bourgogne, Frankrig · 2022			975
404	SANTENAY · Domaine Caroline Morey · Bourgogne, Frankrig · 2022	185	265	995
408	BEAUNE · 1 Cru Clos De Roi · Domaine Tolle-Baut · Bourgogne, Frankrig · 2020			1.095
410	CHAMBOLLE MUSIGNY · Domaine Taupenot-Merme · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.295
406	VOSNE ROMANÉE · Domaine Jacques Cacheaux · Bourgogne, Frankrig · 2020			1.095
908	GEVREY CHAMBERTIN · Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 2020	170	243	910
415	GEVREY CHAMBERTIN · 1er Cru Estournelles St. Jacques · F. Esmonin · Bourgogne, Frankrig · 2019			1.195
402	NUITS ST. GEORGES · 1er Cru Clos de Corvées · Marchand Tawse · Bourgogne, Frankrig · 2021			1.350
414	CLOS DES LAMBRAYS · Domaine des Lambrays · Bourgogne, Frankrig · 2017			2.595
416	ECHÉZEUX · Domaine Gros Frère & Soeur · Bourgogne, Frankrig · 2019			1.995
501	CHATEAU PHELAN SEGUR · St Estephe · Bordeaux, Frankrig · 2019	159	227	852
500	CHATEAU LANESSAN · Haut Medoc · Bordeaux, Frankrig · 2015			825
505	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE · Pauillac · Bordeaux, Frankrig · 2016			1.395
506	LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET · Pomerol · Bordeaux, Frankrig · 2019			925
504	DOMAINE DE CHEVALIER · Pessac-Leognan · Bordeaux, Frankrig · 2016			1.295
909	CÔTES DU RHÔNE · Domaine la Soumade · Rhône, Frankrig · 2022	90	128	482
510	CHATEAUNEUF DU PAPE · Domaine du Pegau · Rhône, Frankrig · 2019	175	250	938
509	CROZES HERMITAGE · Domaine De Thalabert · Paul Jaboulet Aîné · Rhône, Frankrig · 2015			825
809	CHATEAU MUSAR · Gaston Hochar · Lebanon · 2016	148	212	795
605	CEPPARELLO · Isole e Olena · Toscana, Italien · 2021			1.450
600	BARBARESCO · ASILI · Bruno Giacosa Fallo · Piemonte, Italien · 2019			2.195
607	BAROLO · VIGNA PRESSEDA · Conterno Fantino · Piemonte, Italien · 2016	180	257	964
910	BRUNELLO DI MONTALCINO · Altesino · Toscana, Italien · 2020	140	200	750
603	BRUNELLO DI MONTALCINO · Le Chiusi · Toscana, Italien · 2018			995
606	AMARONE · Quintarelli · Veneto, Italien · 2011			2.500
601	ETNA ROSSO · Santo Spirito · Pietradolce · Sicilien, Italien · 2019	163	233	875
911	PSI · Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 2022	150	214	803
700	AALTO · Ribera del Duero, Spanien · 2022			1.095
703	PINTIA · Toro, Spanien · 2018			1.275
707	QS2 · Quinta Sardonía · Castilla y Leon · Spanien · 2018			775
705	FLOR DE PINGUS · Peter Sisseck · Castilla León, Spanien · 2021	261	373	1.400
706	VEGA SICILIA UNICO · Ribera del Duero, Spanien · 2012			3.995
912	PINOT NOIR · Chanin · Santa Rita Hills, Californien, USA · 2021	135	193	723
801	PINOT NOIR · Au Bon Climat · Santa Barbara, Californien, USA · 2022			825
806	PINOT NOIR · Sanford & Benedict · Chanin · Santa Barbara, Californien, USA · 2021			1.125
800	CABERNET SAUVIGNON · Special Selection · Caymus · Napa Valley, Californien, USA · 2015			1.595
803	CABERNET SAUVIGNON · One Point Five · Shafer · Napa Valley, Californien, USA · 2019			1.195
805	CABERNET SAUVIGNON · Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien, USA · 2019	195	278	1.044

celebrate
a little
more

DRINKS

Vermouth & Tonic Gin & Tonic

Vermouth Moderne · Pink Grape 109

Vermouth Bordiga · Rosso 109

Malfy Rosa 109 · Monkey 47 109

Geranium 109 · Tangueray Ten 109

CHAMPAGNE & CRÉMANT

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Domaine Chanzy · Blanc de Blancs

GLAS 100 · FLASKE 700



R DE RUINART BRUT

Maison Ruinart

GLAS 130 · FLASKE 900

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 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 Økologisk Kaffelikør med Mørk Chokolade. 125

WHITE RUSSIAN Vodka, Kaffelikør & Fløde. 125

DARK 'N' STORMY Mørk Rom med Ingefær. 125

MOJITO Rom, Lime & Mynte. 125

BRAMBLE Brombær, Citron & Gin. 125

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

OLIVEN

Oliven marineret med Krydderurter. 69

CHIPS

Chips med Sokkelunds Dip. 69

MANDLER

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

ALKOHOLFRI DRINKS

MYNTE

Myntesirup med
Lime & Bobler. 85

PASSION

Passionsfrugt, Lime &
Ginger Beer. 85

BROMBÆR

Brombær, Mynte &
Citronsaft. 85

VIRGIN BLOODY MARY

Tomatjuice, Frisk Selleri &
Krydderier. 85

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

ALKOHOLFRIE 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

ALKOHOLFRIE 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
APPELSIN · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
ÆBLE · *Friskpresset fra Rosengaard* · 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

ISTE & KOMBUCHA

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. Serveret Ad Libitum pr. person.*
Ved køb af andre drikke · 30
Uden køb af andre drikke · 40

DESSERTER

Crème 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 · KARAMELSAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 119

CHOKOLADE

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

SØDE VINE

VINTAGE PORT

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

CHÂTEAU GRAMBOY

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



AFTER DINNER DRINKS

OLD FASHIONED

*Bourbon serveret med
et strejf af Appelsin.*

135

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.

125

ESPRESSO MARTINI

*Økologisk Kaffelikør med Mørk
Chokolade.*

125