

MENU

MORGEN & FROKOST

SOKKELUND
CAFE & BRASSERIE

MORGENMAD

Serveres fra 9.00 - 11.00

Morgentallerken

Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup. Marmelade, ost, salami, bolle og smør.	59 kr.
Croissant	18 kr.
Chokoladecroissant	18 kr.
Croissant med smør	25 kr.
Croissant med ost og smør	30 kr.
Croissant med marmelade og smør	30 kr.
Bolle med smør	25 kr.
Bolle med ost og smør	30 kr.
Bolle med marmelade og smør	30 kr.
Rugbrød med smør	25 kr.
Rugbrød med ost og smør	30 kr.
Rugbrød med marmelade og smør	30 kr.
Mysli med mælk	30 kr.

Serveres fra 9.00 - 15.00

Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup	49 kr.
Pandekager med ahornsirup	49 kr.
Røræg med stegt pancetta	49 kr.
Røræg med pølse og stegt pancetta	65 kr.

BRUNCH DRINKS

Serveres fra 9.00 - 15.00

Mimosa Crémant de Loire med friskpresset appelsinjuice	65 kr.
Bellini Crémant de Loire med fersken	65 kr.
Bloody Mary	65 kr.
Crémant de Loire Château de Passavant 2009 - Økologisk Glas - flaske	65 kr. - 295 kr.
Champagne "Tradition" Larmandier-Bernier - Biodynamisk Glas - flaske	125 kr. - 600 kr.
Ze Bulle Rosé Château Tour Griese - Biodynamisk perlende rosé Glas - flaske	65 kr. - 295 kr.
Bitter Gammel Dansk, Fernet Branca, Fernet Menta el. Arnbitter 3 cl. - 6 cl.	35 kr. - 60 kr.

BRUNCH

Serveres fra 9.00 - 15.00

Brunch - Sokkelund Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup. Røræg, stegt pancetta, stegt pølse med løgmarmelade, salami med cornichoner. Rygeost- creme med agurker og radiser. Ost med oliven, pandekage, frisk frugt og bær. Marmelade, brød og smør. Hertil serveres et lille glas koldpresset æblemost eller friskpresset appelsinjuice. 25 cl. - 50 cl.	155 kr. - 175 kr.
Brunch - Den Eksklusive Røget laks med rømmøjer og rygeostecreme. Røræg, stegt pancetta og stegt pølse. Gratineret gedeost på bruschetta og salat. Ost med oliven. Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup. Pandekage, frisk frugt og bær. Marmelade, brød og smør. Valgfri kaffe og et glas koldpresset æblemost eller friskpresset juice. Hertil serveres et glas Crémant de Loire.	299 kr.
Brunch - Den Lette Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup. Røget laks med rygeostecreme, tomat salat, gratineret gedeost på bruschetta og salat. Ost med oliven. Pandekage, frisk frugt og bær. Marmelade, brød og smør. Hertil serveres et lille glas koldpresset æblemost eller friskpresset appelsinjuice. 25 cl. - 50 cl.	155 kr. - 175 kr.
Brunch - Den Lille Økologisk yoghurt med mysli, vindruer og ahornsirup. Salami. Pandekage, frisk frugt og bær. Ost med oliven. Marmelade, brød og smør. Hertil serveres et lille glas koldpresset æblemost eller friskpresset appelsinjuice. 25 cl. - 50 cl.	125 kr. - 145 kr.

FROKOST

Serveres fra 11.00 - 17.00

Caesar Salad

Stegt kyllingebryst, Romainesalat vendt med pesto og caesardressing, tomat, løg, parmesan, ristede nødder og croutoner. Brød og smør. 149 kr.

Salade de Chèvre Chaud

Gratineret gedeost serveret med hjertesalat, bønner, tomat, skalotteløg, ristede nødder, croutoner af rugbrød og en grov sennepsvinaigrette. Brød og smør. 149 kr.

Salat med Røget Laks & Rømhøjer

Røget laks med Rømhøjer serveret med blandede salater, rygeostecreme, haricots verts, edamame bønner, skalotteløg, tomat, agurk og dressing. Brød og smør. 159 kr.

Salat med Bøffelmozzarella

Bøffelmozzarella serveret med blandende salater, langtidsbagte daddeltomater, asparges, skalotteløg, agurk, ristede nødder, croutoner og basilikumdressing. Brød og smør. 149 kr.

Steak Sandwich

Stegt oksefilet fra Grambogaard med hjertesalat, tomat og løgkompot. Serveres med Sokkelund pommes frites og aioli. 169 kr.

Club Sandwich

Blé Noir brød med stegt kyllingebryst, stegt pancetta, tomat, salat, rødløg, karrydressing, Sokkelund pommes frites og aioli. 149 kr.

Sandwich - Bøffelmozzarella

Blé Noir brød med Bøffelmozzarella, tomat, pesto, løg og salat. 119 kr.

Sandwich - Røget Laks

Blé Noir brød med røget laks, agurk, tomat, rødløg, rygeostecreme, lime og salat. 139 kr.

Ostetallerken - Dansk Høost fra Naturmælk, Tallegio og Roquefort serveret med oliven, brød og smør. 89 kr.

Crème Brûlée	59 kr.
--------------	--------

Æbletrifli 49 kr.

Den lille Chokoladekage 35 kr.

Chokoladekage med chokolademousse og friske bær 59 kr.

Fyldte chokolader fra Summerbird 4 stk. - 8 stk. 39 kr. - 75 kr.

FROKOST

Serveres fra 11.00 – 17.00

Moules Frites

Blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg og krydderurter.
Hertil serveres Sokkelund pommes frites og aioli.
Brød og smør.

159 kr.

Steak Tartare

Krydret oksetartar med sprøde salater. Hertil Sokkelund pommes frites. Béarnaisesauce Brød og smør.

169 kr.

Lynstegt Steak Tartare

Lynstegt krydret oksetartar med sprøde blandede salater.
Hertil Sokkelund pommes frites og Béarnaisesauce.
Brød og smør.

169 kr.

Steak Béarnaise

Steak af krogmodnet oksehøjreb fra Grambogaard serveret med tomat- og bønnensalat. Hertil Sokkelund pommes frites og Béarnaisesauce. Brød og smør.

125 g - 250 g.

189 kr. - 249 kr.

Sokkelund Burger

Sokkelunds burger med økologisk sesamburgerbolle og eget valg af burgerbøf. Serveres med blandede salater, cheddarost, relish af tomat, løg og drueagurk. Hertil Sokkelund pommes frites, aioli og Béarnaisesauce.

Vælg Sokkelund burgerbøf eller bøf af lynstegt tatar.

159 kr.

Burger Diner Style

Klassisk amerikansk burger med blød økologisk burgerbolle bagt på briochedej. Burgeren serveres med eget valg af burgerbøf, sprød iceberg, frisk tomat, dressing og cheddarost. Hertil Sokkelund pommes frites og aioli.

Vælg Sokkelund burgerbøf eller bøf af lynstegt tatar.

159 kr.

SOKKELUND BURGERBØF

Bøf af friskhakket krogmodnet oksekød fra Grambogaard. Saftig og mør bøf serveres gennemstegt.

SOKKELUND BURGERBØF AF LYNSTEGT TARTAR

Tatar af krogmodnet friskhakket oksekød fra Grambogaard. Rørt med cognac, persille, purløg, æggeblomme, hakket skalotteløg, kapers, Dijonsennep, Worcestersauce, tomatpure, olivenolie, salt og peber. Bøffen serveres lynstegt.

SOKKELUND POMMES FRITES

Af håndskårne kartofler. For at fjerne stivelsen, udvander vi kartofleme i 12 timer. Herefter forsteget vi dem, og lige inden servering steges kartofleme i jordnøddolie, indtil de er sprøde.

KOLDE DRIKKE

Fransk økologisk Lemonade - Bella Lula	38 kr. - 49 kr.
Hyldeblomst - økologisk	34 kr. - 49 kr.
Tranebærjuice	34 kr. - 49 kr.
Æblemost - koldpresset	34 kr. - 49 kr.
Appelsinjuice - friskpresset	38 kr. - 49 kr.
French Soda - Peach	34 kr. - 49 kr.
French Soda - Passion	34 kr. - 49 kr.
French Soda - Hyldeblomst	34 kr. - 49 kr.
Iced Tea med Lime	45 kr.
Sommersby Æble	45 kr.
BEO* Blood Orange & Hibiscus	45 kr.
Copenhagen	45 kr.
Iced Caffè Latte	Enk. 38 kr. - Db. 45 kr.

SODAVAND

Coca-Cola	33 kr. - 49 kr.
Coca-Cola Zero	33 kr. - 49 kr.
Sprite	33 kr. - 49 kr.
Lemon	33 kr. - 49 kr.
Ginger Ale	33 kr. - 49 kr.
Orangina	33 kr. - 49 kr.

VAND

Ramlösa	33 kr. - 49 kr.
Ramlösa Citrus	33 kr. - 49 kr.
Perrier - "Eau de Perrier" - blide bobler, 0,75 liter	59 kr.
Vittel 0,5 liter	49 kr.
Vittel 1,0 liter	59 kr.
Glas vand med is og lime	10 kr.

SNACKS

Saltede mandler	25 kr.
Kalamataoliven	25 kr.

FADØL

Carlsberg Pilsner

Carlsberg Pilsner er en del af den danske kulturarv den fik sin karakteristiske etiket i 1904. Carlsberg Pilsner har en harmonisk balance mellem bitterhed og sødmefulde æbler. Pilsneren har en lys gylden farve med et flot skum.

Lille 35 cl. – Stor 50 cl.

39 kr. – 55 kr.

Tuborg Classic

Danmarks første "Classic" øl, som blev introduceret ved Tuborgs 120 års jubilæum i 1993. Tuborg Classic er en mørk og lidt kompleks pilsnerøl med en behagelig sødme. Øllet er lys brunligt med et flot elfenbensfarvet skum.

Lille 35 cl. – Stor 50 cl.

39 kr. – 55 kr.

Hoegaarden

Hoegaarden Wit er en overgæret flamsk hvedeøl. Den er brygget med traditioner tilbage til 1400-tallet, hvor det var almindeligt at tilsætte tørret appelsinskal og koriander. Øllet har en frisk frugtig duft med et mildt krydret strejf.

Lille 35 cl. – Stor 50 cl.

39 kr. – 55 kr.

Franziskaner Dunkel

Franziskaner Dunkel skiller sig med sin kastanjebrune farve ud fra almindelige hvedeøl. Øllet brygges med et højt indhold af hvedemalt, men er også tilsat ristet malt, der bidrager med både farve og aroma. Franziskaner Dunkel har en rund, blød fylde med en mild karamelagtig sødme.

Lille 35 cl. – Stor 50 cl.

39 kr. – 55 kr.

FLASKEØL

Kronenbourg 1664

1664 Kronenbourg brygges på malt og aromatisk humle, hvilket giver øllet en blød smag og flot gylden farve.

33 cl.

49 kr.

Jacobsen Brown Ale

Jacobsen Brown Ale har hentet en del af sin inspiration fra den engelske brown ale-stil, og er fremstillet efter engelsk forbillede, hvilket giver øllen sin frugtige karakter. Smagen er kompleks og med spændende ristede noter.

33 cl

49 kr.

Franziskaner Hefe

Denne hvedeøl brygges efter det bayerske "Reinheitsgebot" fra 1516. Der står, at øl kun må brygges af malt, humle og vand. Intet andet. Når man smager Franziskaner Hefe fornemmer man en typisk sydtysk weizenbier. Den er frisk og frugtig, har ingen bitterhed og en læskende fyldig afrundethed. 50 cl.

55 kr.

La Trappe Dubbel

En Trappist Duppel øl med en rubinrød farve og en kompakt cremet og rødhvid skumkrone. Den har en frisk syrlig karakter, en behagelig aromatisk smag med toner af modne eksotiske frugter. 33 cl.

49 kr.

VARME DRIKKE

KAFFE

Espresso	Enk. 22 kr. – Db. 29 kr.
Espresso Macchiato – Espresso med mælkeskum	Enk. 28 kr. – Db. 35 kr.
Americano – Espresso med varmt vand	Enk. 28 kr. – Db. 35 kr.
Cortado – Espresso i lille glas med varm mælk	Enk. 28 kr. – Db. 35 kr.
Caffè Mezzo 20 cl.	Enk. 36 kr. – Db. 43 kr.
Caffè Latte 35 cl.	Enk. 38 kr. – Db. 45 kr.
Caffè Mocha – Espresso, chokolade og flødeskum	Enk. 40 kr. – Db. 47 kr.
Café au Lait	Enk. 38 kr. – Db. 45 kr.
Cappuccino	Enk. 38 kr. – Db. 45 kr.
Chai Latte	40 kr.
Iced Caffè Latte – Espresso, is, mælk og sukker	Enk. 38 kr. – Db. 45 kr.
Kaffe i kop, inkl. refill – After Dinner - KONTRA Coffee	29 kr.
Sirup – Vanille eller karamel	7 kr.

Irish Coffee

Whisky, After Dinner kaffe, farin og flødeskum	3 cl. 69 kr. – 5 cl. 79 kr.
--	-----------------------------

French Coffee

Cointreau, After Dinner kaffe, farin og flødeskum	3 cl. 69 kr. – 5 cl. 79 kr.
---	-----------------------------

Varm Lumumba

Cognac, varm chokolade og flødeskum	3 cl. 69 kr. – 5 cl. 79 kr.
-------------------------------------	-----------------------------

SAFT

Varm Hyldeblomst – økologisk	38 kr.
------------------------------	--------

CHOKOLADE

Varm chokolade serveret i kop med flødeskum	38 kr.
---	--------

KAGER & DESSERTER

Croissant	18 kr.
Chokoladecroissant	18 kr.
Fyldte chokolader fra Summerbird 4 stk. - 8 stk.	39 kr. - 75 kr.
Den lille Chokoladekage	35 kr.
Æbletrifli	49 kr.
Chokoladekage med chokolademousse og friske bær	59 kr.

Crème Brûlée	59 kr.
--------------	--------

VARME DRIKKE

TE

Hvid Te

Vores naturligt tørrede økologiske Pai Mu Tan te har en forfriskende, fyldig smag med noter af melon og vanilje samt et strejf af nyslået græs. Udrenser, mindsker ældningstegn og fremmer fordøjelsen.

Kande pr. person.

45 kr.

Grøn Te

Eight Butterflies teen kombinerer smagsnuancer som tranebær, rose og krysantemum med den forfriskende grønne tesmag af Sencha og Genmaicha. Rig på anti-oxidanter, opkvikkende og styrker immunforsvaret.

Kande pr. person.

45 kr.

Assam Te

De spidse sorte teblade giver en klassisk, fyldig og styrkende Assam smag med strejf af karamel, malt og blomster. Styrkende, hjertevenlig og opkvikkende.

Kande pr. person.

45 kr.

Earl Grey Te

Vores økologiske Earl Grey har god balance mellem aromatisk italiensk bergamotte-olie og fyldig kinesisk sort Keemun te. Styrkende, hjertevenlig og opkvikkende.

Kande pr. person.

45 kr.

Urtete

Vores Summer Bird urtete er en blanding af citrongræs, lavendel og pebemynte. En delikat urte te, der hjælper med at holde den slanke linje og styrker fordøjelsen.

Kande pr. person.

45 kr.

Emeyu Te

Alle Sokkelunds teer kommer fra Emeyu Tea og serveres i glas. Emeyus teer er udvalgt fra de bedste plantager i Asien. Ønsker du at vide mere om Emeyu Tea, spørg tjeneren efter uddybende information. Du kan også læse mere om Emeyu Tea på www.kontracoffee.com.

Kaffe

Spørg betjeningen om nærmere beskrivelse af vores kaffer.

Sokkelunds kaffer ristes af mikroristeriet KONTRA COFFEE.

Læs mere på www.kontracoffee.com.

Biodynamisk CafeMælk

Sokkelunds kaffedrikke tilberedes med biodynamisk CafeMælk. Den har et fedtindhold på 1,5 procent. Mælken er udviklet i et samarbejde mellem Copenhagen Coffee Academy og Naturmælk.

Læs mere på www.cafemaelk.dk

SOKKELUNDS VINE

Alle vine på Sokkelunds vinkort er enten økologiske eller biodynamiske. Vinene produceres primært af små vinbønder. En del af Sokkelunds vine er ufiltrerede og der kan derfor forekomme bundfald i flasken. Det kan indtages, er ikke sundhedsskadeligt, men derimod blot et udtryk for at vinbonden ønsker at bevare alt det gode i vinen.

Minimum otte af vores vine kan købes på glas, og alle vores rødvine serveres ved en temperatur på ca. 17 grader.

Som gæst er du altid velkommen til at smage disse vine, inden du beslutter dig for hvilken vin, du ønsker at drikke. Hvis du har bestilt et glas eller en flaske vin, som du ikke finder tilfredsstillende, beder vi dig gøre os opmærk-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

Crémant de Loire

Château de Passavant 2009 - Økologisk.

Efter 15 års eksperimenter er det lykkedes at finde den rette balance. Resultatet er en perfekt aperitif i sin rundhed og friske finale.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Ze Bulle Rosé

Château Tour Grise - Biodynamisk.

En fantastisk og original let sødmefuld perlende rosé med lav alkohol (8,5%), kun tilført kulsyren fra egen gæring, ligesom mineralvand.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Champagne "Tradition"

Larmandier-Bernier - Biodynamisk.

Et legendarisk Champagnehus hvis rene og frugtige stil ligger én ned på den gode måde. En smule dosage afrunder det smukke udtryk.

Glas 125 kr. Flaske 600 kr.

HVIDVIN

Riesling

Rheinhessen i det sydlige Tyskland.

2010 Weingut Wittmann - Økologisk.

Frisk og saftig, klassisk Riesling. Trækker mundvand i sin tætte frugtkarakter og dufter af hvidt frugtkød og spiselige blomster.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Sauvignon Blanc

2010. Francois er en vinbonde med store ambitioner og er allerede et anerkendt navn. Denne Touraine Blanc har en frisk næse i intense og krydrede frugtaromaer. Smagen er liflig, saftig og med masser af friskhed.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Muscadet

Muscadet tæt på havet syd for Bretagne.

2010 "Amphibolite" Jo Landron - Økologisk.

Med sin lette struktur og lyse sind, byder vinen dig velkommen til et univers af frisk havgus, sprød frugt og går så godt til muslinger.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Chardonnay

Macôn Village fra det sydlige Bourgogne.

2009 « Quintaine » Guillemot-Michel - Biodynamisk.

En sand flod af Tutti Frutti, som charmerer. Strukturen er frisk og rund. Gæret på stål, men dufter af fad, hvilket er naturligt når druerne er perfekt modne.

Glas 85 kr. Flaske 395 kr.

Chenin Blanc

Vouvray midt inde i Loiredalen.

2009 « Les Argiles » François Chidaine - Biodynamisk.

En vin med storhed bygget op omkring et stålfast skelet af mineralitet og hvid frugt, der bliver ved og trækker mundvand.

Glas 85 kr. Flaske 395 kr.

Chardonnay

Côte de Beaune midt i Bourgogne.

2009 « Grande Chatelaine » Emmanuel Giboulot - Biodynamisk.

Storstilet klassisk Bourgogne med en flot rank struktur. Stort håndværk fornemmes i en årgang, der var svær men viste sig excellent.

Flaske 495 kr.

Chenin Blanc

Anjou i Loiredalen.

2007 « VV Blanderier » Vin de France, Mark Angéli - Biodynamisk.

Sjælden vin og repræsentant for det ypperligste indenfor vin.

85 år gamle stokke, gæringen på fad varer 1 år og vinen er så dyb.

Flaske 795 kr.

RØDVIN

Grenache m.fl.

Séguret i den sydlige del af Rhône.

2009 "Séguret" Jean David - Biodynamisk.

Jean laver skønne vine, der automatisk trækker et smil frem på læben.

Hele klaser udblødt i 30 dage. Hvilken saftig mundfuld!

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Uva di Troia

Puglia nede i den italienske støvlehæl.

2005 "Romanico" Rosso Canosa Riserva, Cefalicchio.

Herlig og holden vin, afrundet via sin traditionelle opvækst på store træfæde.

Samtidigt krydret i sin frugt og vsm, som når man dufter i hendes sorte hår. Hele klaser udblødt i 30 dage. Hvilken saftig mundfuld!

Glas 75 kr. Flaske 345 kr.

Pinot Noir

Bourgogne tæt på Meursault.

2009 « Bourgogne Rouge » Renault Boyer - Økologisk.

Den unge mand laver den liflige rødvinstil, som gør flasken hurtigt

tømmes. Tilbage er dybden og frugten som virker dragende.

Glas 85 kr. Flaske 395 kr.

Zinfandel m.fl.

Santa Cruz Mountains i Californien.

2009 « Geyserville » Ridge - Økologisk.

En klassisk vin lavet siden 1966 og med et umiskendeligt udtryk.

Smuk frugt i liflig fylde, åbne aromaer og en kyndig elegance = Ridge.

Glas 115 kr. Flaske 495 kr.

Sangiovese

Montalcino i Toscana.

2008 Rosso di Montalcino Stella di Campalto - Økologisk.

Stella; et ikon fra Toscana. Som en madonna udstråler hendes væsen

elegance på en diskret men forførende facon. Ligeså med vinen.

Glas 140 kr. Flaske 695 kr.

RØDVIN

Syrah

Comas i den nordlige Rhône-dal.

2009 « Brises Cailloux » Domaine Coulet - Biodynamisk.

Stor vin fra Nordrhône, med krydret frugtighed tilsat peber (typisk Syrah). Forbløffende åben og saftig. Herlig til oksekød.

Flaske 645 kr.

Sangiovese

Montalcino i Toscana.

2006 Brunello di Montalcino Stella di Campalto - Økologisk.

I sjælden grad rummer denne vin den slags dybde, som går hånd i hånd med rendyrket stofflighed. 4 år på fad og 1 år på flaske.

Flaske 995 kr.

DESSERTVIN

Chenin Blanc

2010 Coteaux du Layon Château de Passavant.

Helt vanvittig charmerende vin i en perfekt balance mellem eksotisk frugt og frisk finale, der gør den meget nem at drikke.

Glas 65 kr. Flaske 295 kr.

Géwurztraminer

Alsace lige nord for Colmar.

1999 Grand Cru Mambourg "SGN" Marc Tempé - Biodynamisk.

SGN = Sélection de Grains Nobles, som er de druer med størst sukkerindhold og angrebet af den ædle råddenskab. Stor vin.

Glas 149 kr. Flaske 375 cl. 395 kr.

AVEC

Vi har udvalgt avec efter deres fantastiske smag, og fordi hver især repræsenterer lige netop deres område eller felt. Nogle på traditionel vis, og andre med et mere moderent og innovativt udtryk. Men fælles for alle avec'erne er, at de er fremstillet af førsteklasses grundmateriale og efter alle håndværkskunstens regler for fremstilling af ædel spiritus. Derfor sniger vi os helt bevidst uden om de store, kendte spiritushuse, og vælger derimod de mindre til meget små producenter, som lige netop lægger deres hjerte og sjæl i deres spiritus; og det kan smages.

Cognac, Pierre Ferrand

Ambre, ca. 10 års lagring, 40 vol.

Et af de ældste cognachuse som har ført en omtumlet tilværelse i mange år hvor de hovedsagligt har leveret Cognac til de store Cognac-brands. Huset Pierre Ferrand blev nærmest genopfundet af Alexandre Gabriel i 1989 og har siden på nærmest rekordtid genetableret sig som et af de bedste Cognachuse dels på grund af deres helt unikke vinmarker i det bedste område Grand Champagne og dernæst helt kompromisløs fremstilling. Denne Cognac hedder Ambre og er den yngste cognac, som dermed er den mest friske Cognac med duft af frisk citrus, abrikos og blomster samt svag vanilje. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Cognac, Pierre Ferrand

Selections Des Anges, ca. 30 års lagring, 40 vol.

Om denne Cognac er udvalgt af engle skal vi la være usagt, men i alle tilfælde er her tale om en super kompleks og intens Cognac, som tilbringer Ikke mindre end 30 år på træfade, Dette transformere de friske karakterer fra den unge Ambre Cognac, til langt mere modne og udviklede aromaer som kandiseret frugt, kanel, valnød, krydderier samt cedertræ. 3 cl. 110,- 6 cl. 165,-

Cognac, Bache-Gabrielsen

Sainte-Lheurine, 20 års lagring, 54,8 vol.

Grundlagt i 1905 af den unge norske løjtnant Thomas Bache-Gabrielsen, som under et besøg i Cognac tabte sit hjerte til den lokale drik cognac samt ikke mindst en smuk fransk kvinde. Her godt 100 år senere er huset stadig på familiens hænder, hvor oldebarnet Hervé Bache-Gabrielsen i dag leder huset. Denne cognac kommer fra området Petit Champagne. Den kaldes Brut de Fût, hvilket betyder, at denne cognac ikke er blevet justeret med kildevand, som ellers er normalen, ikke bare for cognac, men for de fleste spiritusser. Dette giver en superkompleks og intens cognac med masser af liv. Såfremt det føles for skarpt, kan man selv justere med lidt kildevand. 3 cl. 90,- 6 cl. 135,-

Cognac, A.E. Dor

XO, 25 års lagring, 40 vol.

Det mest legendariske cognachus overhovedet, grundlagt i 1858 af Amédée-Edouard Dor. Siden 1981 har det dog været familien Rivière, der har haft ansvaret for driften af A.E. Dor. Det helt unikke ved A.E. Dor er deres helt enorme lager af gamle cognac'er, som officielt går tilbage til 1805 og uofficielt endnu længere tilbage. Denne cognac er en blanding af Grande Champagne og Petite Champagne, som er regnet for de bedste af de klassiske cognac'er. Denne er fed og cremet med en kompleks duft af honning, cigarkasse og abrikoser.

3 cl. 95,- 6 cl. 145,-

AVEC

Armagnac, Delord

20 Ans d'Age, Bas-Armagnac, mere end 20 års lagring, 40 vol.
Familiedrevet armagnac-hus efter alle kunstens regler. Grundlagt i 1893 af en omrejsende brændevinsmager, Prosper Delord, som forelskede sig i den fantastiske brændevin armagnac. I dag er det de to børnebørn Jacques og Pierre Delord, der stolt fører armagnac-traditionen videre på højeste niveau. Huset producerer udelukkende fra den bedste del af Armagnac, Bas-Armagnac. Destilleret to gange på de klassiske kobber-alambic'er, som langsomt forvandler den friske vin til kompleks spiritus, der efter fadlagring må kaldes armagnac. Denne er fadlagret i mere end 20 år, hvilket resulterer i, at den bliver supersaftig med duft og smag af tung varm frugt og krydderier. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Calvados, Manoir d'Apréval

XO, Pays d'Auge, mere end 15 års lagring, 42 vol.
Familien Revillon driver denne lille super calvados- og ciderproducent. I begyndelsen af 1900-tallet købte Victor Revillon 25 hektar jord i Pays d'Auge – det bedste område i Calvados – og han plantede herefter de æble- og pæretræer, hvis frugt familien stadig laver deres cider af, og som enten sælges som cider eller destilleres og lagres til calvados, for at kunne kalde sin calvados Pays d'Auge skal den ikke bare komme herfra – den skal desuden være destilleret to gange på den klassiske kobber-alambic. Det er en fordyrende, men også en forædlende proces. Herefter er denne calvados lagret i mere end 15 år, hvilket resulterer i en helt fantastisk calvados med vægt på både frugt og krydderier, eller som de siger i familien Revillon: Den dufter af en æblekage i ovnen med vanilje, kanel og rosmarin. 3 cl. 50,- 6 cl. 60,-

Grappa, Levi

Grappa di Torrette, 40 vol.
Den vel nok mest legendariske grappafamilie overhovedet er delt op i to regioner: I Piemonte regerer Romano Levi, mens resten af familien Levi laver fantastiske grappaer i Valle d'Aosta helt oppe i det nord-vestlige hjørne af Italien, og her er der tale om helt traditionel grappa, naturligvis lavet på druekvas efter vinfremstilling og traditionel i den forstand, at den skal og bør rive lidt. Denne er lavet på kvas fra den lokale friske rødvin Torrette. Har meget fine rene nuancer i duften som citrus, anis og græs. Rigtig fin frisk mund, som bider godt igen. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Grappa di Gamay, 40 vol.,

Så er det gamay, der er på spil. Druen, der normalt hører hjemme i Beaujolais, Frankrig. En virkelig klassisk robust grappa, igen superfin ren næse. Den er lidt tungere med mere jordfrugt nuancer som gulerødder. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

AVEC

Single malt whisky

Måske den spiritus, der kommer tættest på vinens verden, da man i høj grad kan smage forskel på de forskellige områder, idet de tager smag med fra jorden. Vi har af samme grund udvalgt en single malt fra hver af de fem regioner, som på hver deres måde er klassisk for netop deres region. For at holde fast i typiciteten er alle fem whiskyer Single Cask Selection. Det betyder, at de er enkeltfade-whiskyer smagt og udvalgt af whisky-købmænd, og derefter fadlagret til whiskyerne har opnået den optimale kvalitet. Samtidig er alle whiskyerne Cask Strength, hvilket betyder, at de ikke er blevet fortyndet med vand ved flasketapningen. Dette resulterer naturligvis i en noget højere alkoholprocent, men også i en renere udgave med mere smag. Nogle foretrækker denne smag, men det er dog meget almindeligt, at man tilsætter nogle dråber koldt vand, såfremt man finder whiskyen for stærk. Her skal det tilføjes, at for at bevare så meget smag som muligt, er whiskyerne ikke er koldfiltrerede og kan fremstå lidt uklare.

Highland, 57,6 vol.,

12 Years 1996 – 2008 one of 642 bottles - Norse Cask Selection, Royal Lochnagar. Elegant ren og fin frugt, fine krydderi nuancer og cedertre på et fad fra Royal Lochnagar, et klassisk Highland-destilleri. Dette fad er udvalgt af Norse Cask Selection og er et super eksemplar af en rigtig klassisk Highland, når den er bedst. Bag Norse Cask Selection er blandt andet David Larsson – en af de mest erfarne whiskysmagere herhjemme. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Lowland, 51,5 vol.

16 Years 1990 – 2006 one of 308 bottles - Bladnoch by Exclusive Malts. Tung, varm og krydret duft samt lidt grønne toner som græs eller grønne blade. Fra destilleriet Bladnoch, som er det sydligste destilleri overhovedet og et af bare tre destillerier, som er tilbage i Lowland-regionen. Dette fad er udvalgt af den unge skotske whisky-guru David Stiirk. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Speyside, 57,8 vol.,

16 Years 1993 – 2009 one of 321 bottles - Norse Cask Selection, GlenGrant. Superfin, let frisk og feminin, elegant og vinøs i sine udtryk med en lille snert af røg og flint. Igen et fad udvalgt af den danske whisky-ekspert David Larsson, og tag ikke fejl: Selvom denne malt kommer fra det store destilleri GlenGrant, er der tale om en virkelig super model. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Islay, 58,9 vol.,

13 Years 1995 – 2008 - Berry's Own Selection, Caol Ila. Den mest markante af disse Malts med udpræget røg og tjære. En af de ældste spillere på Single Cask Selection-banen og dermed udvalgt af de mest erfarne: Berry Bros, en gammel vinhandler fra London etableret helt tilbage i 1698. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

AVEC

Campbeltown, 55,4 vol.,

15 Years 1992 – 2007 one of 241 bottles - Glen Scotia by Exclusive Malts. Kompleks whisky med masser af frugt og sprøde, nærmest maritime toner samt superelegant tøvre og røgtoner. Igen er det gurun David Stirk, der er på spil. Han har udvalgt dette superfad fra destilleri Glen Scotia, som ellers har ført en noget omtumlet tilværelse og derfor har haft utallige opstarter og nedlukninger siden starten i 1832. Men en ting er sikkert: at de bedste fade uden problemer lever op til den mere berømte storebror Springbank, som er det eneste andet aktive destilleri i Campbeltown. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Rhum – Damoiseau

15 ans, Vieux Agricole, mere end 15 års lagring, 42 vol.

Damoiseau Rhum er en forholdsvis ung romproducent fra midten af 1900-tallet beliggende på den fransk vestindiske ø Guadeloupe. Her producerer de rom efter alle kunstens regler. Først og fremmest laver de Rhum Agricole, hvilket betyder, at rommen bliver fremstillet udelukkende på friskpresset rørsukkerjuice og ikke som på normal vis sukkermelasse, altså et affaldsprodukt fra sukkerproduktion.

Når en rom på Guadeloupe fadlagrer i minimum tre år, kan den klassificere sig som Vieux. Her har den ligget ikke mindre end 15 år på gamle bourbon-fade, som giver en nærmest himmelsk duft af krydderi som vanilje og pibetobak. Men dække over den fede, intense søde frugt kan den ikke. 3 cl. 80,- 6 cl. 120,-

Likør

Ud over alle de klassiske likører som Baileys og Cointreau har vi valgt disse helt enestående likører med fantastisk smag, som kun kan komme til udtryk gennem rigtigt håndværk og valg af helt enestående ingredienser. Bemærk, at alkoholprocenten i begge er højere end i normale likører, og at de indeholder mindre sukker for at fremhæve smagen.

Patrón XO Café, 55 vol.,

Intet mindre end verdens bedste kaffelikør, lavet på base af den berømte Patrón-kvalitets-tequila smagt til med den fineste naturlige essens af kaffe. Dette giver en helt fantastisk blød, rund og forholdsvis tør likør. Det eneste problem er, at man risikerer at blive afhængig efterfølgende. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

Compass Box Orangerie, 40 vol.,

Det er måske en tilsnigelse at kalde dette en likør, da den ikke er sød. Til gengæld både dufter og smager den helt fantastisk af de dejligste appelsiner, og dette er ikke helt tilfældigt, da denne whisky er fremstillet af de fineste Valencia-appelsiner. 3 cl. 60,- 6 cl. 90,-

BORDRESERVATIONER

Kære gæst,

Vi modtager meget gerne bordbestillinger til spisende gæster via online booking på www.cafe-sokkelund.dk.

Det er også muligt at reservere bord til grupper på 7-22 personer eller til reception. Se hvordan på www.cafe-sokkelund.dk.

Skal du i teatret, biografen, til koncert eller andre arrangementer, så gør os gerne opmærksom på det, når du bestiller bord, eller når du ankommer. Det gør det nemmere for os at give dig en god oplevelse og samtidig sikre dig, at du kan forlade Sokkelund og nå dit arrangement i tide.

Når du som gæst bestiller bord mellem kl. 9.00 – 19.45 har du bordet i 2 timer. Hvis du ønsker at have bordet i længere tid reserver venligst bord kl. 20.00 eller derefter.

BØRN

Sokkelund er Cafe ☺ Brasserie for voksne gæster.

Børn er meget velkomne, men de er her på de voksnes præmisser, ikke omvendt.

Hvis dit barn for eksempel græder bedes I venligst gå udenfor.

Spædbørn spiser naturligt, når vi andre spiser, diskret amning er velkomment.

Barnevogne ønskes ikke inde eller på vores udeservering. Brug venligst barnevognsparkering på den anden side af cykelstien eller på fortovet.

Tak.

ÅBNINGSTIDER

CAFE & BRASSERIE

Mandag til fredag 9.00 - 23.00

Lørdag - 9.30 - 23.00

Søn- & helligdage - 9.30 - 22.00

KØKKEN

Mandag til fredag 9.00 - 22.00

Lørdag - 9.30 - 21.30

Søndag & helligdage 9.30 - 21.00

www.cafe-sokkelund.dk

Betaling med kreditkort:
Kreditkortselskabets gebyrer påføres regningen.

MENU

ENGLISH

SOKKELUND
CAFE & BRASSERIE

BREAKFAST

Served from 9 AM - 11 AM

Breakfast Plate

Organic yoghurt with muesli, grapes and maple syrup. Jam, cheese, salami, roll and butter.	59 kr.
Croissant	18 kr.
Croissant with chocolate	18 kr.
Croissant with butter	25 kr.
Croissant with cheese and butter	30 kr.
Croissant with jam and butter	30 kr.
Roll with butter	25 kr.
Roll with cheese and butter	30 kr.
Roll with jam and butter	30 kr.
Rye bread with butter	25 kr.
Rye bread with cheese and butter	30 kr.
Rye bread with jam and butter	30 kr.
Muesli with milk	30 kr.

Served from 9 AM - 3 PM

Organic yoghurt with muesli, grapes and maple syrup	49 kr.
Pancakes with maple syrup	49 kr.
Scrambled eggs with grilled pancetta	59 kr.
Scrambled eggs with sausage and grilled pancetta	65 kr.

BRUNCH DRINKS

Served from 9 AM – 3 PM

Mimosa

Crémant de Loire with freshly squeezed orange juice 65 kr.

Bellini

Crémant de Loire with peach 65 kr.

Bloody Mary

65 kr.

Crémant de Loire

Château de Passavant 2009 - Organic

Glass - bottle 65 kr. - 295 kr.

Champagne “Tradition”

Larmandier-Bernier - Biodynamic

Glass - bottle 125 kr. - 600 kr.

Ze Bulle Rosé

Château Tour Griese - Biodynamic sparkling rosé

Glass - bottle 65 kr. - 295 kr.

Bitters

Gammel Dansk, Fernet Branca, Fernet Menta el. Armbitter

3 cl. - 6 cl. 35kr. - 60 kr.

BRUNCH

Served from 9 AM – 3 PM

Brunch - Sokkelund

Organic yoghurt with muesli, grapes and maple syrup.

Scrambled eggs, grilled pancetta, grilled

sausage with onion marmalade. Salami with cornichons.

Smoked cheese cream with cucumber og radish. Cheese

served with olives. Pancake, fresh fruit and berries, marmalade,

bread and butter. Served with a glass of cold pressed

apple juice or fresh orange juice. 25 cl. - 50 cl.

155 kr. - 175 kr.

Brunch - The Exclusive

Smoked salmon with schrimps from Rømø,

smoked cheese cream. Scrambled eggs, grilled

pancetta, grilled sausage. Goat cheese au gratin and

salad. Cheese served with olives. Organic yoghurt with

muesli, grapes and maple syrup. Pancake, fresh fruit and

berries, marmalade, bread and butter. Own choice of coffee

and a glass of cold pressed apple juice or fresh orange juice.

Served with a glass of Crémant de Loire.

299 kr.

Brunch - Light

Organic yoghurt with muesli, grapes and maple syrup.

Smoked salmon with smoked cheese cream. Tomato salad,

bruschetta with goat cheese au gratin and salad. Cheese

served with olives. Pancake, fresh fruit and berries,

marmalade, bread and butter. Served with a glass of cold

pressed apple juice or fresh orange juice. 25 cl. - 50 cl. 155 kr. - 175 kr.

Brunch - Small

Organic yoghurt with muesli, grapes and maple syrup.

Salami, Pancake, fresh fruit and berries, Cheese

served with olives. Marmalade, bread and butter.

Served with a glass of cold pressed apple juice or fresh

orange juice. 25 cl. - 50 cl.

125 kr. - 145 kr.

LUNCH

Served from 11 AM – 5 PM

Caesar Salad

Grilled chicken breast, Romaine lettuce tossed with pesto and ceasar dressing, tomato, onion, parmesan, roasted nuts and croutons. Bread and butter. 149 kr.

Salade de Chèvre Chaud

Goat cheese au gratin served with salad, beans, tomato, shallots, roasted nuts, croutons of rye bread and mustard vinaigrette. Bread and butter. 149 kr.

Smoked Salmon & Rømø Shrimp Salad

Smoked salmon and Rømø shrimps served with mixed salads, haricot verts, edamame, shallots, cucumber, roasted nuts, croutons and basil dressing . Bread and butter. 159 kr.

Salad with Buffalo Mozzarella

Buffalo mozzarella served with mixed salads, slow baked date tomato, asparagus, shallots, cucumber, roasted nuts, croutons and basil dressing. Bread and butter. 149 kr.

Steak Sandwich

Blè Noir bread with roast sirloin of dry aged beef from Grambogaard, salad, tomato, onion compote. Served with Sokkelund French Fries and aioli. 169 kr.

Sandwich – Buffalo Mozzeralla

Blé Noir bread with Buffalo mozzarella, tomato, pesto, onion and salad. 119 kr.

Sandwich – Smoked Salmon

Blé Noir bread with smoked salmon, cucumber, tomato, red onion, smoked cheese cream, lime and salad. 139 kr.

Cheese Selection - Taleggio, Danish Hay Cheese and Roquefort served with olives, bread and butter. 89 kr.

Crème Brûlée	59 kr.
--------------	--------

Apple trifle 49 kr.

The small chocolate cake 35 kr.

Chocolate cake with chocolate mousse and fresh berries 59 kr.

Filled chocolates from Summerbird - 4 pcs - 8 pcs 39 kr. - 75 kr.

LUNCH

Served from 11 AM - 5 PM

Moules Frites

Blue mussels steamed in white wine, garlic and herbs
Served with Sokkelund French Fries and aioli.
Bread and butter.

159 kr.

Steak Tartare

Seasoned beef tartar with crunchy rye bread, Sokkelund
French Fries, Béarnaise sauce and mixed salad. Bread
and butter.

169 kr.

Pan Seared Steak Tartare

Pan seared seasoned beef tartar with mixed salad, crunchy
rye bread, Sokkelund French Fries and Béarnaise sauce.
Bread and butter.

169 kr.

Steak Béarnaise

Steak of dry aged prime rib from Grambogaard served
with tomato and bean salad. With Sokkelund French Fries
and Béarnaise sauce. 125 g - 150 g

189 kr. - 249 kr.

Sokkelund Burger

Sokkelund's burger with organic sesame bun. Served with
own choice of hamburger, cheddar cheese, tomato relish,
onion and gherkin. Served with Sokkelund French Fries,
aioli and Béarnaise sauce.

159 kr.

Choose Sokkelund hamburger or hamburger of stir fried tartar.

Burger Diner Style

Classical American burger with organic soft bun baked on
brioche dough, Served with own choice of hamburger and with
crunchy iceberg, fresh tomato, burger dressing and cheddar cheese.
Served with Sokkelund French Fries and aioli.

159 kr.

Choose Sokkelund hamburger or hamburger of stir fried tartar.

SOKKELUND HAMBURGER

Hamburger of freshly minced dry aged beef from Grambogaard. A juicy and tender
hamburger served well-done.

SOKKELUND HAMBURGER OF PAN SEARED TARTAR

Tartar of dry aged beef from Grambogaard. Stirred with cognac, parsley, chives, egg
yolk, chopped shallots, capers, Dijon mustard, Worchester sauce, tomato purée, olive
oil, salt and pepper.

SOKKELUND FRENCH FRIES

Potatoes cut by hand. We soak the potatoes for 12 hours to remove the starch.
Then we pre fry them and just before served the potatoes are fried crunchy in
peanut oil.