

Meny

Sandens club sandwich kr 225,-

Kyllingbryst, bacon, salat, tomat, aioli, pesto, balsamico, ost og pommes frites. Gb,Gh,E,M, Su.

Kremet fiskesuppe kr 198,-

Med grønnsaker, fisk og reker, serveres med focaccia og smør. Gh,M,F,S.

Pasta Carbonara kr 225,-

Pasta med bacon, blomkål, brokkoli, cherrytomat og parmesan. Gh,M,E.

Lun kyllingsalat kr 223,-

Med honningglaserte nøtter, syltet løk, hjertesalat, vårløk, basilikum, halloumi og sennepsdressing. Serveres med hjemmelaget focaccia og smør. (Gh,Sn,Su,Nv,M).

Karbonadesmørbrød av hjort kr 163,-

Med rødløskompott. (GH,Gh,Gb,Gr,M,Se,Sn).

Sandens cheeseburger kr 237,-

Hjemmelaget okseburger, bacon, salat, mangosalat, jalapeno, peppers, cheddarost, hvitløksdressing og pommes frites (Gh,M,E,F,Gb).

Sandens veganske burger kr 227,-

Med havre og grønnkål, servert med syltet rødløk, cherrytomat, salat, pestodressing og pommes frites. (Gh,GH,M,Nc,Su).

Ovnsbakt torskeloin kr 363,-

Med hummersaus, minigrønnsaker, ristet sopp og potetkrem. (F,M,Sl,S,Su).

Pig Wings kr 335,-

Serveres med gulrot, asparges, endiver (sikori) og annapoteter. (M,Su).

Biff av okse, indrefilet kr 391,-

Med sauterte grønnsaker, peppersaus og urtebakte annapotet (M,So).

Løkbraisert oksekjake kr 351,-

Med potetkrem, bacon, søtløk, skogsopp, ristet havre og rødvinssaus. (Sl, Su, M,GH).

Porsjonspizza

No 1 Skinke og champignon (Gh,M) kr 197,-

No 2 Pepperoni, paprika og løk (Sn,Gh,M) kr 197,-

No 3 Chilimarinert biffkjøtt (So, Gh, M) kr 207,-

Med jalapeños, paprika og løk. Kan ikke fås glutenfri.

No 4 Sandens spekeskinke (Gh,M) kr 207,-

Med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola.

No 5 Big deal (Gh,So,M,Sn) kr 227,-

Marinert oksekjøtt, pepperoni, bacon, skinke, løk og ananas. Kan ikke fås glutenfri.

No 6 Grønn Hage (Gh,M) kr 187,-

Tomat, rødløk, champignon, ananas, paprika.

Dressing (hvitløks-, rømmedressing) (M) kr 28,-

Glutenfri pizzabunn (ekstra) kr 40,-

Barnemeny

Pølser med pommes frites kr 80,-

Pannekaker med blåbærsyltetøy (Gr,Gh,M,E) kr 120,-

Barnepizza med ost og skinke (Gh,M) kr 120,-

Hjemmelaget barneburger med pommes frites (Gh) kr 135,-

Vi serverer også barneporsjoner av øvrige retter til halv pris for barn under 12 år. Gjelder ikke pizza og burger.

Desserten

Pannekake med vaniljeis, honning og nøtter (Gh,M,E,Nh,Nv,Nm) kr 136,-

Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærcoulis (Gh, M, E, So) kr 136,-

creme brulee citronnelle (E,M) kr 136,-

Tiramisu, (E,M,Gh) kr 136,-

Allergener: Melk (M), Egg (E) Skalldyr (S), Fisk (F), Peanøtter (P), Soya (So), Selleri (Sl), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfitter (Su), Lupiner (Lu) Bløtdyr (B), Hvetegluten (Gh), Ruggluten (Gr), Havregluten (GH) Bygggluten (Gb) Hasselnøtter (Nh), Valnøtter (Nv), Pekannøtter (NP) og Pistasj (Np).

Velkommen som gjest til vår restaurant!

På Sanden Hotell er vi opptatt av god mat, og kombinerer lokale råvarer med internasjonale smaker. Maten er selvfølgelig «hjemmelaget» og der det er mulig bruker vi lokale leverandører.

I denne menyen er spekeskinken laget av gris fra Aker Gård i Hokksund, speket og modnet her på hotellet. Pølsene lager vi også selv. Storfekjøttet vi serverer er Skotsk høylandsfe fra Ek Gård i Vestfossen. Yoghurt

og oster kommer fra Eiker gårdsysteri og bringebærene er dyrket av Eivind Moen på Horgen. Eplemosten er fra Bagstevold gård i Vestfossen og urtene er dyrket i egen urtehage. Vi serverer øl fra Aass Bryggeri og Haandbryggeriet, som begge kommer fra nabobyen Drammen.

Vi ønsker så langt det er mulig å bruke lokale råvarer og er stolte av våre gode smaker!



Drikke

Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten	0,3	66,-
Erdinger Uten	0,5	83,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	55,-
Fanta	0,3	55,-
Coca Cola	0,3	55,-
Coca Cola Zero	0,3	55,-
Pepsi max	0,3	55,-
Sprite	0,3	55,-
Glitre	0,3	55,-
Bonaqua (citron lime)	0,3	55,-

Varm drikke

Traktet kaffe ink. påfyll	39,-
Koffeinfri kaffe	39,-
Espresso	38,-
Cappuccino	48,-
Cafe latte	53,-
Cafe mokka	57,-
Tillegg for dobbel	11,-
Tillegg for sirup	11,-
Te	39,-
Varm sjokolade/krem	53,-

Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils Fat	0,2	50,-
Aass pils Fat	0,4	95,-
Aass Juleøl	0,33	95,-
Aass Juleøl Premium	0,33	119,-
Aass Lite (glutenfri)	0,33	86,-
Erdinger Hefe	0,5	143,-
Erdinger Dunkel	0,5	143,-
Corona	0,35	97,-
1664 Blanc	0,33	97,-
Liefmans	0,25	97,-
Smirnoff ice	0,25	97,-
Pærecider	0,25	97,-

Vin

Husets rød-/rosé-/hvitvin

Spør servitøren hva som serveres i dag.
gl. kr 110,- fl. kr 520,-

Musserende vin / Champagne Prosecco cavicchioli 1928 Extra dry

Passer til: Aperitiff, salater, fisk og skalldyr.
gl. kr 130,- fl. kr 645,-

Cremant de Loire, Langlois (økologisk)

Passer til: Aperitif, fisk, skalldyr og tapas.
kr 755,-

Bollinger Special Cuveè, Champagne

Passer til: Det meste av mat, godt humør og de fleste anledninger. kr 1350,-

Rødvin

Aussimento Double Pass Shiraz (Ripasso style)

Passer til: Bbq, grillmat, rødt kjøtt. Gl. kr 120,-
Fl. kr 605,-

Vieux Chateau des Combes Grand Cru, Saint-Emilion

Passer til okse, vilt og lam. kr 880,-

Beaujolais Vendanges 1914, C. Coquard

Passer til: Lette kjøttretter, fisk og uten mat. kr 772,-

Campet St. Marie Pinot Noir

Passer til: torsk, kylling, pasta og ost. kr 639,-

Chianti #bio docg (økologisk)

Passer til pasta, risotto, kylling, svin og okse.
kr 676,-

Valpolicella Classico, Bolla

Passer til storfe, svin og lam. kr 700,-

Barbera d'Asti Superiore, Ca' Bianca - Piemonte

Aroma av modne bær og innslag av krydder. Vinen har bra fylde og lang god ettersmak. Passer godt til kalv og gryter. kr 690,-

Sfursat 5 Stelle, Nino Negri

Passer til rødt kjøtt og vilt. kr 1375,-

Baron de Ley Reserva. Rioja

Passer til: Okse, vilt og lam. kr 715,-

Rosèvin

La Croissade, Languedoc

Passer til: Lett sjømat, lyst kjøtt og salater, samt uten mat. gl. kr 110,- fl. kr 599,-

Hvitvin

Gentil Hügel, Hügel & Fils, Alsace

Passer til: Aperitif, tapas, krydret mat, laks.
kr 650,-

Sancerre "Fontaine-Audon" Langlois Chateau

Passer til: Fisk, skalldyr, salat og kveite med asparges. kr 850,-

Chablis, Domaine de Vauroux

Passer til: Fisk og skalldyr. Gl. kr 155,- Fl.kr 765,-

MAN Family Wines Chenin Blanc

Passer til: Fisk og lyst kjøtt, samt uten mat. kr 635,-

Anselmann Riesling Kabinett, Pfalz

Passer til: Sterkt krydret mat, fisk eller kylling.
kr 590,-

875 Meters by El Coto de Rioja (Chardonnay)

Passer til: fisk og skalldyr. kr 725,-

Dessertvin (5 cl.)

Fonseca 10 år Tawny

Passer til: Dessert, kaker og ost eller uten mat.
kr 98,-

Øl fra Haandbryggeriet

Humlesus kr 133,-
Session IPA, 4,5% 0,5l

Pale Ale kr 133,-
Klassisk Pale, 4,5% 0,5l

Allergener:

Øl: Bygg- og hvetegluten (untak Damm Daura)
Vin: Sulfitter