

God jul

Ovnsbakt torskeloin kr 396,-

Løk- og soyasjy, bacon, blomkål og kapers, og erte- og potetkrem (F, M, So, Gh).

Rakfisk kr 373,-

Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter og kokte poteter (M, F).

Sandens Juletallerken kr 396,-

Ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, julesaus og kokte poteter (M, Sl).

Pinnekjøtt kr 443,-

Urøkt pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe og kokte poteter (M).

Kokkens pepperbiff kr 403,-

Marmorert ytrefilet av storfe, sesongens ovnsbakte grønnsaker, peppersaus og urtebakte fondantpoteter (M, Sl, So).

Rakfisk kr 197,-

Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød (Gh, Gr, M, F, Su, GH).

Ribbesmørbrød med surkål kr 245,-

Serveres med valnøtter, druer, pærer, stangselleri og dijones (Gh, Nv, GH, Gb, Gr, Se, Sn, Si, E).

Karbonadesmørbrød av hjort kr 185,-

med rødløkskompott og tyttebærrømme. (GH, Gh, Gb, Gr, M, Se, Sn).

Lun kyllingsalat kr 248,-

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

Kjøkkensjefens burger kr 257,-

Okseburger med bacon, cheddarost, salat, karamellisert løk, aioli og pommes frites. (M, E, Gh, Gb, F). Kan fås med glutenfritt brød (Gb, F, Se, E, M) eller vegetar (GH, M, E, Gb, Gh).

PORSJONSPIZZA

No 1 Skinke og champignon (Gh, M) kr 227,-

No 2 Pepperoni, paprika og løk (Sn, Gh, M) kr 227,-

No 3 Chilimarinert biffkjøtt (So, Gh, M) kr 265,-

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

No 4 Sandens spekeskinke (Gh, M) kr 265,-

Med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola.

No 5 Big deal (Gh, So, M, Sn) kr 295,-

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

No 6 Sandens vegetarpizza (Gh, M, Nc) kr 227,-

Med ost fra Eiker Gårdsysteri, tomat, løk, champignon, oliven, hvitløk, pesto og fersk basilikum.

Dressing (hvitløks-, rømmedressing) (M) kr 35,-

Glutenfri pizzabunn (ekstra) (Sl, M) kr 70,-

DESSERT

Riskrem med kirsebærsaus (M, Nm)

kr 139,-

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

kr 149,-

Karamellpudding med krem (M, E)

kr 149,-

Krumkake med multekrem (Gh, M, E)

kr 149,-

BARNEMENY

Pølser og pommes frites kr 90,-

Pannekaker med blåbærsyltetøy (Gr, Gh, M, E) kr 130,-

Barnepizza med ost og skinke (Gh, M) kr 130,-

Hjemmelaget burger m/pommes frites (Gh, F, Gb) kr 145,-

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

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), Pistasj (Np), Pekan (NP) Cashew (Nc) og Mandler (Nm).

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!



Varm drikke

Traktet kaffe ink. påfyll	42,-
Koffeinfri kaffe	42,-
Espresso	51,-
Cappuccino	53,-
Cafe latte	53,-
Cafe mokka	61,-
Tillegg for dobbel	11,-
Tillegg for sirup	11,-
Te	42,-
Varm sjokolade/krem	61,-

Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten Juleøl	0,3	69,-
Aass Uten	0,3	69,-
Erdinger Uten	0,5	87,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	59,-
Julebrus	0,33	59,-
Fanta	0,33	59,-
Coca Cola	0,33	59,-
Coca Cola Zero	0,33	59,-
Pepsi max	0,3	59,-
Sprite	0,33	59,-
Glitre	0,33	59,-

Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils Fat	0,2	52,-
Aass pils Fat	0,4	99,-
Aass Juleøl	0,33	95,-
Aass Juleøl Premium	0,33	120,-
Aass Juleøl Lite	0,5	107,-
Aass Lite (glutenfri)	0,33	93,-
Aass Mango IPA	0,5	122,-
Erdinger Hefe	0,5	149,-
Erdinger Dunkel	0,5	149,-
Corona	0,35	114,-
1664 Blanc	0,33	132,-
Liefmans	0,25	99,-
Smirnoff ice	0,25	107,-
Breezer Mango	0,25	107,-
Pærecider	0,25	107,-
Lilley`s cider	0,5	129,-
(Mango / Cherries & Berries / Ananas)		

Akevitt

Eikerakevitt	kr 132,-
Gammel Oppland	kr 107,-
Løiten Linie	kr 107,-
Lauritz	kr 107,-

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,-

Calles Jazz Riesling, Rheingau

Passer til: salt, sylrig og sterk mat, samt ferske reker. kr 595,-

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 139,-
Session IPA, 4,5% 0,5l		
Pale Ale		kr 139,-
Klassisk Pale, 4,5% 0,5l		

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