

Meny

Karbonadesmørbrød av hjort kr 185,-

Med rødløkskompott og tyttebærrømme.
GH,Gh,Gb,Gr,M,Se,Sn.

Løksuppe kr 187,-

Med ostegratinert toast (Gh,Gb,M,Sl). Kan fås som forrett, kr 140,-

Sandens club sandwich kr 255,-

Kyllingbryst, bacon, salat, tomat, aioli, pesto, balsamico, ost og pommes frites. Gr, Gh, GH, Se, E, M, Su, Nc.

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 259,-

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).

Kremet pasta kr 273,-

Med kylling, villsopp og parmesan. M,Gh.

Ekstra tilbehør

Løkringer kr 25,-
Speilegg kr 25,-
Aioli kr 35,-

Sanden HOTELL MAT & VINHUS

Ovnsbakt skreifilet kr 398,-

Med gulrøtter, sukkererter, kokte poteter og sandefjordsmør F, M.

Hjortefilet kr 453,-

Med sprøstekt bacon, sjalottløk, rosenkål, pastinakkpurè, sopp, jegersaus, urtebakte poteter og posjert pære. M,Sl,Su,Sn.

Svinefilét Oskar kr 359,-

Serveres med reker, asparges, grønnsaker, choronsaus og urtebakte poteter (M, Su, E, S, Sl).

Kokkens pepperbiff kr 403,-

Marmorert ytrefilet av storfe, sesongens ovnsbakte grønnsaker, peppersaus og fondantpotet. M,Sl,So.

Brukarets biff med bearnaisesaus kr 403,-

Marmorert ytrefilet av storfe, sesongens ovnsbakte grønnsaker, bearnaisesaus og fondantpotet. E,Su.

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,-

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.

Desserten

Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærcoulis (Gh,So,M,E) kr 139,-

Hjemmelaget brunostis med bringebærcoulis og karamelliserte pekannøtter (M,NP,E) kr 145,-

Pannekake med vaniljeis, honning og nøtter (Gh,M,E,Nh,Nv,Nm) kr 139,-

Creme Brulee citronelle (E,M) kr 139,-

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), Cashewnøtter, Nc og Mandler, Nm 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	69,-
Erdinger Uten	0,5	87,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	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,-

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,-

Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils Fat	0,2	52,-
Aass pils Fat	0,4	99,-
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)		

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,-

Pinot Noir, Labrune & Fils

Passer til: Retter av lyst kjøtt og hvit fisk. kr 490,-

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,-

Chardonnay, Labrubne & fils

Passer til: Retter av lyst kjøtt, fisk og skalldyr, tørr.
kr. 490,-

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, syrlig 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