



**Velkommen som gjest  
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL  
MAT &  
VINHUS



**Sommermeny**



# Meny

## Sandens store rekesmørbrød

Med majones, sitron, rødløk, paprika, agurk, dill og egg. (Gh,Gr,E,S,Sn,M,GH,Se). kr 273,-

## Bruschetta med biff og camembert

Grilla ytrefilet servert med salat, tomat, karamelisert løk og camembert fra Eiker Gårdsysteri. Kan fås som forrett til kr 140,- (Gh,M). kr 249,-

## Cæsarsalat på vår måte

Kylling, bacon, parmesan, hjertesalat, cherry tomat, rødløk, krutonger, cæsardressing, hjemmelaget focaccia og smør. (E,So,Sn,M,F,Gh,Gr). kr 255,-

## Sandens club sandwich

Kyllingbryst, bacon, salat, tomat, aioli, pesto, balsamico, ost og pommes frites. (Gr,Gh,GH,Se,E,M,Su,Nc). kr 255,-

## Hjemmelaget Fish 'n Chips

Panert torsk med ertekrem, remulade, salat og pommes frites. (F,M,E,Sn,Gh,GH,Gr,Gb,Se). kr 287,-

## Hjemmelaget nachos

Med salsa, cheddar og rømme. (M). kr 145,-

### Ekstra tilbehør:

Pommes frites kr 55,-  
Løkringer kr 35,-  
Aioli kr 35,-  
Cheddarost kr 40,-

## Gratinert kveite

Smørdampet grønnsaker, ravioli og hylleblomst-eplebuljong. (F,M,Sl,Gh,GH,Gr,Gb,Se,E). kr 398,-

## Svine-klubbe (en del av svineknoken)

Serveres med maisstuing, coleslaw, salat, bbq saus, og pommes frites. (E,M,Sn,Sl). kr 294,-

## Kokkens pepperbiff

Marmorert ytrefilet av storfe, sesongens ovnsbakte grønnsaker, peppersaus og urtebakte morenepoteter. (M,Sl,So). kr 403,-

## Sommerburger

Okseburger med bacon, coleslaw, bbq saus, og pommes frites. (Sl,M,F,Gb,Gh,E,Sn). Kan også fås med glutenfritt brød (Sl,M,F,Gb,E,Sn,Se). kr 259,-

## Trøffelburger

Okseburger, bacon, grillet skogsopp med hvitløk, karamellisert løk, timian og trøffelolje, røkt cheddarost, trøffelmayo og pommes frites. (E,Gh). Kan fås som vegetar. (GH,M,E,Gb,Gh). kr 289,-

## Øl fra Haandbryggeriet

**Humlesus** kr 149,-  
**Session IPA, 4,5% 0,5l**

**Pale Ale** kr 149,-  
**Klassisk Pale, 4,5% 0,5l**

**Se hele drikkemenyen på baksiden.**

## 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** Med jalapeños, paprika og løk. Kan ikke fås glutenfri. (So, Gh, M). kr 265,-

**No 4 Sandens spekeskinke**

Med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola. (Gh,M). kr 265,-

**No 5 Big deal**

Marinert oksekjøtt, pepperoni, bacon, skinke, løk og ananas. Kan ikke fås glutenfri. (Gh,So,M,Sn). kr 295,-

**No 6 Sandens vegetarpizza** med ost fra Eiker Gårdsysteri, tomat, løk, champignon, oliven, hvitløk, pesto og fersk basilikum. (Gh,M,Nc). kr 227,-

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

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

## Desserten

**Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærcoulis** (Gh,So,M,E) **kr149,-**

**Istallerken** med vaniljeis og bringebærsorbet servert med frukt og bær. (M,E,So,Gh) **kr 115,-**

**Pavlova med vaniljekrem og bær** (M, E, Su) **kr 139,-**

**Panna cotta med mangocoulis** **kr 149,-**

**Allergener:** Melk (M), Egg (E) Skalldyr (S), Fisk (F), Peanøtter (P), Soya (So), Selleri (Sl), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfit (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).

## Barnemeny

**Hjemmelaget Fish 'n chips med pommes frites** (F,M,E,Sn,Gh,GH,Gr,Gb,Se). kr 145,-

**Pølser med pommes frites** kr 90,-

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

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

**Hjemmelaget burger med pommes frites** (Gh,Gb,F) kr 145,-

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

## Kald drikke

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

		Mengde	pris
Aass pils	Fat	0,2	50,-
Aass pils Fat		0,4	99,-
Aass Mango IPA		0,5	117,-
Aass Lite (glutenfri)		0,33	93,-
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,-
Breezer Mango		0,25	97,-
Pærecider		0,25	97,-
Lilley`s cider		120,-	
(Mango / Cherries & Berries / Ananas)			

## Varm drikke

Traktet kaffe inkl. påfyll	45,-
Koffeinfri kaffe	45,-
Espresso	45,-
Cappuccino	59,-
Cafe latte	59,-
Cafe mokka	63,-
Tillegg for dobbel	12,-
Tillegg for sirup	12,-
Te	45,-
Varm sjokolade/krem	63,-

## Vin

### Husets rød-/rosé-/hvitvin

Spør servitøren hva som serveres i dag.  
Gl. kr 115,- Fl. kr 545,-

### Musserende vin/Champagne Prosecco Teresa Rizzi Extra dry

Passer til: Aperitiff, salater, fisk og  
skalldyr. Gl. kr 136,- Fl. kr 680,-

### Italian Sparkling Rosé, Freixenet

Passer til: Aperitiff og salater.  
Gl. kr 129,- Fl. kr 630,-

### Cremant de Loire, Langlois (økologisk)

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

### Bollinger Special Cuveé, 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, Labruno & 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, Santi

Passer til storfe, svin og lam. kr 725,-

#### 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 727,-

#### 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 115,- fl. kr 599,-

### Hvitvin

#### Gentil Hügel, Hügel & Fils, Alsace

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

#### Chardonnay, Labruno & 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,-

#### Petit Chablis, Pascal Bouchard

Passer til: Fisk og skalldyr. Gl. kr 160,-  
Fl.kr 795,-

#### 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,-