



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Høstmeny



Meny

Karbonadesmørbrød av hjort

Med rødløskompott og tyttebærrømme. (GH,Gh,Gb,Gr,M,Se,Sn,Su). kr 195,-

Sandens club sandwich

Kyllingbryst, bacon, salat, tomat, aioli, pesto, balsamico, ost og pommes frites. (Gr,Gh,GH,Se,E,M,Su,Nc). kr 265,-

Løksuppe

Med ostegratinert toast (Gh,Gb,M,Sl). kr 187,-
Kan fås som forrett, kr 140,-

Kyllingburger

Kyllingfilet med karri/mango-dressing, brie, tomat, agurk karamelisert løk, bacon og pommes frites. (Sn,M,Gh). kr 265,-

Trøffelburger

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

Pasta med Scampi

Pasta i kremet saus med scampi, koriander og chili. Kan også serveres som vegetar. (M,Gh,S,E). kr 275,-

Lun kyllingsalat

Med honningglaserte nøtter, syltet løk, cherrytomat, hjertesalat, vårløk, basilikum, halloumi og sennepsdressing. Serveres med hjemmelaget focaccia og smør. (Gh,Sn,Su,Nv,M). kr 265,-

Torsk med asiatisk vri

Serveres med potetmos, sprø rødkålsalat, koriander, ristede peanøtter og hoisinsaus. (P,F,M,Se,So,Gh). kr 418,-

Lammecarré med urteskorpe

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, potetmos og kryddersjy. (Gh,Gr,Sn,Gb,GH,Se,So,M,Sl,Su). kr 458,-

Hjortefilét

Med sprøstekt bacon, delikatesseløk, rosenkål, tyttebær pastinakkpurè, sopp, jegersaus, hasselbackpoteter og posjert pære (M,Su,Sn). kr 479,-

Biff av okse, indrefilét

Med rotgrønnsaker, cherrytomat, brokkoli, peppersaus og fondantpotet (M,Sl,So). kr 479,-

Ekstra tilbehør:

Pommes frites	kr 65,-
Løkringer (Gh,Gb)	kr 65,-
Aioli (E)	kr 35,-
Cheddarost (M)	kr 40,-

Øl fra Haandbryggeriet

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

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

Se hele drikkemenyen på baksiden.

Porsjonspizza

No 1 Skinke og champignon (Gh,M) kr 237,-

No 2 Trøffelsalami med løk, marinert sopp, ruccola og trøffelolje (F,Gh,M). kr 247,-

No 3 Chilimarinert biffkjøtt med jalapeños, paprika og løk (So,Gh,M). kr 265,-

No 4 Sandens spekeskinke med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola (Gh,M). kr 275

No 5 Big deal. Chilimarinert biffkjøtt, trøffelsalami, bacon, skinke, løk og ananas. (Gh,So,M). kr 295,-

No 6 Sandens vegetarpizza med ost fra Eiker Gårdsysteri, tomat, løk, champignon, oliven, hvitløk, pesto og fersk basilikum (Gh,M,Nc). kr 237,-

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

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

Desserten

Hjemmelaget blåbæris med eggelikør, krem og iskjeks (M,E,Gh,So) kr 149,-

Smuldrepai med epler og kanel, ingefær og hjemmelaget vaniljeis (Gh,E,M,GH,So) kr 139,-

Hjemmelaget brunostis med bringebærcoulis og karamelliserte pekannøtter (M,NP,So,E) kr 139,-

Sjokoladefondant med hjemmelaget vaniljeis og bringebærcoulis (Gh,E,M,So) kr 159,-

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).

Barnemeny

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 og torsk.

Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten (Gb)	0,3	69,-
Erdinger Uten (Gb)	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,-

	Mengde	pris
Aass pils (fat) (Gb)	0,2	55,-
Aass pils (fat) (Gb)	0,4	104,-
Aass Lite (glutenfri)	0,33	93,-
Mango IPA (GH,Gh,Gb)	0,5	122,-
Aass Bayer (Gb)	0,5	122,-
Erdinger Hefe (Gb)	0,5	149,-
Erdinger Dunkel (Gb)	0,5	149,-
Corona (Gb)	0,35	114,-
1664 Blanc (GH,Gb)	0,33	132,-
Liefmans (GH,Gb)	0,25	99,-
Smirnoff ice	0,25	107,-
Breezer Mango	0,25	107,-
Pærecider (Su)	0,25	107,-
Eplecider (Su)	0,5	138,-
Melon- og limecider	0,5	138,-
Lilley`s cider	147,-	
(Mango / Cherries & Berries / Ananas)		

Varm drikke

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

Vin

(inneholder sulfitter)

Husets vin

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,-

Teresa Rizzi Rosato Sparkling

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

Cremant de Loire, Langlois (økologisk)

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

Chardonnay, Labruno & fils

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

Hubert Brochard Sancerre Blanc

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

Chablis, Comte de Bernadotte

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

MAN Family Wines Chenin Blanc

Passer til: Fisk og lyst kjøtt eller 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,-