



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Vintermeny



Meny

Lunsjretter

Rekesmørbrød

Med majones, egg, dill, agurk, sitron, løk og paprika (GH,Gh,Gb,Gr,Se,E,Sn,S). kr 275,-

Karbonadesmørbrød av hjort

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

Kremet fiskesuppe

Grønnsaker, fisk og reker. Serveres med focaccia og smør (M,F,S,Gh). kr 235,-
Kan fås som forret, kr 155,-

Lun kyllingsalat

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

Sandens Club Sandwich

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

Trøffelburger av okse eller kylling

Bacon, grillt skogsopp med hvitløk, karamellisert løk, timian, cheddarost, trøffelmayo og pommes frites (E,M,Gh,F,Sn (+Gb i okseburger)). Kan fås som vegetar (GH,M,E,Gh,F, Sn). kr 289,-

Hovedretter

Ovnsbakt skrei

Med gulrøtter, sukkererter, kokte poteter og sandefjordsmør (F,M). kr 418,-

Svine-klubbe (en del av svineknoken)

Serveres med stekte grønnsaker, paprikasaus og pommes frites (Sl,M).kr 326,-

Hjortefilet

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

Kokkens pepperbiff av indrefilet

Sesongens ovnsbakte grønnsaker, peppersaus og fondantpotet (M,So). kr 479,-

Brukarets biff indrefilet med bearnaise

Sesongens ovnsbakte grønnsaker, bearnaisesaus og fondantpotet (M,E,Su). kr 479,-

Ekstra tilbehør

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

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. Kan ikke fås glutenfri (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,-

Dessert

Pannekake med vaniljeis, honning og nøtter (Gh,M,E,Nm,Nv,So) kr 149,-

Panna cotta med bringebærcoulis (M) kr 149,-

Hjemmelaget brunostis med bringebærcoulis, karamelliserte mandler og pekannøtter (M,NP,Nm,E) kr 149,-

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

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.

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, burger og torsk.

Allergener: Melk (M), Egg (E) Skaldyr (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).

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 (Mango / Cherries & Berries / Ananas)		147,-

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,-