



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Høstmeny



Meny

Karbonadesmørbrød av hjort

Serveres med rødløkskompott og tyttebærrømme. (GH,Gh,Gb,Gr,M,Se,Sn,Su). kr 229,-

Åpen biffsandwich

Landbrød med indrefilet i skiver, salat, tomat, pesto, blandet sopp og karamellisert løk. Serveres med bearnaise og pommes frites. (Gh,GH,Gr,Se,E,Nc,Su). kr 285,-

Lun kyllingsalat

Hjertesalat med sennepsdressing, syltet rødløk, honningglaserte nøtter, kylling og halloumi. Serveres med foccacia og smør. (M,Gh,Sn,Su,Nv). kr 265,-

Kremet skogsoppsuppe

Med blandet sopp, bacon, urteolje og creme fraiche. Serveres med foccacia og smør (Gh, M). kr 207,-. Kan fåes som forret, kr 150,-

Trøffelburger

Hjemmelaget okseburger med salat, trøffelmajones, blandet sopp, karamellisert løk og pommes frites (Gh,Gb,E,F,Sn). Kan fåes som vegetar (Gh,GH,E,Sn). kr 289,-

Kremet pasta med kylling og pesto

Tagliatelle, serveres med soltørkede tomater, ruccola og parmesan (E,M,Gh,Nc). kr 225,-

Fish`n Chips

Panert torsk, blandet salat, ertekrem, sitron, dill, remulade og pommes frites (Gh,GH,Gr,Gb,Se,F,M,Sn,E). kr 298,-

Ovnsbakt torsk med chorizosalsa

Serveres med søtpotetpurè, aspargesbønner og parmesanchips. (F,M). kr 385,-

Hjortefilét

Serveres med rosenkål, delikatesseløk, blandet sopp, pastinakkrem, bacon, hasselbackpoteter, og jegersaus (M,Sn). kr 479,-

Braisert lammeskank

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, potetmos og kryddersjy. (SL,Su,Gb,M). kr 385,-

Marinert biff av indrefilét

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, marinert sopp, cherrytomater, brokkoli, annapoteter og peppersaus. (M,SL,So). kr 485,-

Brukarets biff indrefilét med bearnaise

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, marinert sopp, cherrytomater, brokkoli, annapoteter og bearnaisesaus. (M,E,Su). kr 485,-

Ekstra tilbehør:

Pommes frites	kr 75,-
Løkringer (Gh,Gb)	kr 75,-
Aioli (E)	kr 40,-
Cheddarost (M)	kr 40,-
Bacon	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 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 tomat, løk, champignon, oliven, hvitløk, pesto og fersk basilikum (Gh,M,Nc). kr 237,-

Dressing (hvitløks-, rømmedressing) (M) kr 40,-

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

Desseter

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

Hjemmelaget brunostis med karamelliserte nøtter og bringebærcoulis (E,M,Np,Nm,Nv) kr 149,-

Mor Ragnhilds blåbærpai med hjemmelaget vaniljeis (E,M,Gh) kr 139,-

Tilslørte Sandenpiker (Gh,M,GH) 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), Pekanøtter (NP), Cashewnøtter, Nc og Mandler, Nm og Pistasj (Np).

Barnemeny

Fish`n chips med salat, remulade, ertekrem og pommes frites (Gh,GH,Gr,Gb,Se,F,M,Sn,E). kr 155,-

Pølser med salat og pommes frites kr 105,-

Hjemmelaget burger med pommes frites (Gh,Gb,F) kr 155,-

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

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

Vi serverer og barneporsjoner av øvrige retter til halv pris for barn under 12 år. Gjelder ikke pizza, 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	57,-
Aass pils (fat) (Gb)	0,4	107,-
Aass Lite Krystall	0,5	122,-
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,-

Øl fra Haandbryggeriet

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

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

Varm drikke

Traktet kaffe inkl. påfyll	49,-
Koffeinfri kaffe	49,-
Espresso	49,-
Cappuccino (M)	59,-
Cafe latte (M)	59,-
Cafe mokka (M)	63,-
Tillegg for dobbel	12,-
Tillegg for sirup	12,-
Te	45,-
Varmsjokoladem/krem (M)	59,-

Vin (inneholder sulfitter)

Husets vin

Spør servitøren hva som serveres i dag.
Gl. kr 119,- Fl. kr 565,-

Musserende vin/Champagne

Prosecco Teresa Rizzi Extra dry

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

Teresa Rizzi Rosato Sparkling

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

Cremant de Loire, Langlois (økologisk)

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

Bollinger Special Cuvee, 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 130,- Fl. kr 635,-

Château d'Armailhac Pauillac (Grand Cru Classé)

Passer til okse, vilt og lam. kr 1375,-

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,-

Sfursat 5 Stelle, Nino Negri

Passer til rødt kjøtt og vilt. kr 1375,-

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,-

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 125,- fl. kr 599,-

Chavin Coteaux d'Aix rose organic

Passer til: Fisk, lyst kjøtt og salater, samt uten mat. fl. kr 695,-

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,-

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 630,-

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,-