



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Meny



Meny

Karbonadesmørbrød med løk

(Gh,Gr,Gb,GH,Su,M,Sn,Se). kr 155,-

Porchettasmørbrød

Landbrød med Srirachamajones, Porchetta, salat, tomat, agurk og asiatisk BBQ. kr 199,-

Lun kyllingsalat

Hjertesalat med sennepsdressing, syltet rødløk, honningglaserte nøtter, kylling og Halloumi. Serveres med foccacia og smør (M,Gh,Sn,Su,Nv). kr 275,-

Sandens Club Sandwich

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

Fransk løksuppe

Tradisjonell fransk løksuppe med ostegratinert toast. (M,Gh,SL). kr 189,-
Kan fås som forrett, kr 125,-

Trøffelburger

Hjemmelaget okseburger med bacon, cheddarost, salat, trøffelmajones, blandet sopp, karamellisert løk og pommes frites (Gh,GbM,E,F,Sn). Kan fåes som vegetar (Gh,GH,M,F,E,Sn). kr 291,-

Tagliatelle med Scampi og Nduja

Marinert scampi i en "spicy" tomat saus med Nduja og Burrata (S,SL,M). kr 285,-

Biffsnadder

Chilimarinert biffkjøtt med stekt løk, paprika og champignon. Serveres med salat, bearnaise og pommes frites. (So,E,Su). kr 339,-

Ovnsbakt torsk/skrei

Serveres med Sandefjordsmør, gulrøtter, sukkererter og kokte poteter (F,M). kr 435,-

Hjortefilet

Serveres med rosenkål, delikatesseløk, blandet sopp, pastinakkrem, tyttebær, hasselbackpoteter, bacon og jegersaus (M,Sn). kr 485,-

Porchetta

Serveres med ovnsbakte grønnsaker, parmesanpoteter og kremet sennepsaus (SL,Sn,M). kr 329,-

Marinert biff av indrefilét

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

Brukarets biff indrefilét med bearnaise

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

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 275,-

No 4 Sandens spekeskinke med cherrytomater, mozzarella og ruccola (Gh,M). kr 275,-

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

No 6 Sandens vegetarpizza med ost fra Eiker Gårdssystemer, 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,-

Dessert

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

Brunostis med karamelliserte mandler (E,M,Nm,Nv) kr 159,-

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

Creme brulée Citronelle (E,M) kr 149,-

Karamell-panna cotta med melkesjokoladeganache (M) kr 149,-

Ekstra tilbehør

Pommes frites kr 75,-

Løkringer (Gh,Gb) kr 75,-

Aioli (E) kr 40,-

Cheddarost (M) kr 40,-

Bacon kr 40,-

Speilegg (E) kr 40,-

Barnemeny

Pølser med salat og pommes frites kr 105,-

Barneburger med salat og pommes frites

(Gh,Gb,F) kr 155,-

Barnepizza 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.

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	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: 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: 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 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,-

Saperavi, Wineland

Passer til grillmat, gryter, lyst kjøtt eller
nytes alene. kr 730,-

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,-