



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Sommermeny



Meny

Skagensmørbrød

Skagenrøre på landbrød, med reker, krepsehaler, crabsticks og ørretrogn (S,GH,Gh,Gr,Se,M,E,Sn,F). kr 265,-. Kan fås som forret, kr 145,-.

Bakte tomater med Burrata

Bakte Cherrytomater serveres på landbrød med Burrata, balsamico, pesto, olivenolje, ristede pinjekjerner og ruccola (Gh,GH,Gr,Se,M,Su,Nc). kr 235,-

Sandens Cæsarsalat

Hjertesalat med hjemmelaget cæsardressing, cherrytomat, bacon, brødkrutonger, kylling og parmesan. Serveres med focaccia og smør (E,Sn,F,M,Gh,Nc). kr 255,-

Salat med reker eller ost og skinke

Salat med tomat, agurk, paprika, rødløk, egg og husets dressing. Serveres med focaccia og smør. (S,Gh,M,Sn,E,SL). kr 255,-. Kan fås som forrett, kr 145,-.

Sandens club sandwich

Kyllingbryst, bacon, salat, tomat, aioli, pesto, balsamico, ost og pommes frites. (Gr,Gh,GH,Se,E,M,Su,Nc). kr 275,-

Sommerburger

Hjemmelaget okseburger med salat, coleslaw, bacon, BBQ-saus og pommes frites. (E,M,Gh,F,Sn,SL,Gb). Kan fås som vegetar (Gh,GH,E,Sn,SL). kr 275,-

Hjemmelaget Fish 'n Chips

Panert torsk, salat, sprø grønnsaker, ertekrem, sitron, dill, remulade og pommes frites (Gh,GH,Gr,Gb,Se,F,M,Sn,E). kr 305,-

Ovnsbakt kveite

Med Asparges, potetaioli, hummerhollandaise og urteolje (F,E,M,S). kr 465,-

Marinert kyllingfilet

Serveres med sommerens grønnsaker, ovnsbakte morenepoteter og chimmichurri (M,Su,Nc). kr 305,-

Biff med Rødvinsaus

Marinert biff av indrefilet fra Axel Andersen Serveres med bakt sopp, blomkålkrem, cherrytomater, brokkolini og ovnsbakte morenepoteter (M,Su). kr 485,-

Ekstra tilbehør:

Pommes frites	kr 75,-
Løkringer (Gh,Gb)	kr 75,-
Aioli (E)	kr 40,-
Ost (M)	kr 30,-
Bacon	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 275,-

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,Sn,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 40,-

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

Desserten

Melkesjokolade panna cotta med pasjonsfrukt og friske bær (M,E,Gh) **kr 159,-**

Daimiskake med salt karamellsaus (Nm,E,M) **kr 159,-**

Sandens pavlova med vaniljekrem og bær (M,E,Su) **kr 159,-**

Sorbettallerken med tre kuler hjemmelaget sorbet og bær **kr 149,-**

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

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,-
Burger 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 og burger og kveite.

Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten (Gb)	0,3	73,-
Erdinger Uten (Gb)	0,5	89,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	63,-
Fanta	0,3	63,-
Coca Cola	0,3	63,-
Coca Cola Zero	0,3	63,-
Pepsi max	0,3	63,-
Sprite	0,3	63,-
Glitre	0,3	63,-

	Mengde	pris
Aass pils (fat) (Gb)	0,2	59,-
Aass pils (fat) (Gb)	0,4	110,-
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	153,-
Erdinger Dunkel (Gb)	0,5	153,-
Corona (Gb)	0,35	124,-
1664 Blanc (GH,Gb)	0,33	132,-
Liefmans (GH,Gb)	0,25	107,-
Smirnoff ice	0,25	117,-
Breezer Mango	0,25	117,-
Pærecider (Su)	0,25	117,-
Eplecider (Su)	0,5	138,-

Varm drikke

Traktet kaffe inkl. påfyll	52,-
Koffeinfri kaffe	52,-
Espresso	52,-
Cappuccino (M)	62,-
Cafe latte (M)	62,-
Cafe mokka (M)	66,-
Tillegg for dobbel	12,-
Tillegg for sirup	12,-
Te	49,-
Varmsjokoladem/krem (M)	63,-

Allergener:

Øl: Bygg- og hvetegluten (untak Damm Daura)

Vin: Sulfitter

Vin

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: 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 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: 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, Bouchard Petit Chablis

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,-