



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Høstmeny



Meny

Sandens karbonadesmørbrød

Hjemmelaget karbonade med stekt løk, sylteagurk og tyttebær. (Gh,Gr,GH,Se,Gb,M,Sn). kr 229,-

Kremet Jordskokksuppe

Med sprøstekt spekeskinke, jordskokkchips og gresskarkjerner. Serveres med foccacia og smør. (M,SL,Gh). kr 229,-. Kan fås som forrett, kr 135,-

Sandens Club Sandwich

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

Salat med reker eller ost og skinke

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

Bacon & cheeseburger

Sandens hjemmelagede burger med srirachamajo, salat, tomat, sylteagurk og løkringer. Serveres med pommes frites. (E,Gh,M,Sn,F,Gb). kr 285,-

Panzerotti med kremet skogsoppsaus

Fylt pasta med kremet skogsoppsaus, persille og parmesan. (Gh,E,M). kr 265,-

Fish`n Chips

Panert torsk, salat, sprø grønnsaker, sitron, dill, remulade, ertekrem og pommes frites. (Gh,GH,Gb,Gr,Se,F,M,E,Sn). kr 315,-

Steinbit med spekeskinke

Ovnsbakt steinbitfilet med spekeskinke. Serveres med smørtrekte betes, potetmos og kremet spinatsaus. (F,M,Su). kr 435,-

Braisert lammeskank

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, potetmos og rødvinssjy. (M,Su,SL,Gb). kr 405,-

Hjortefilét

Serveres med rosenkål, sopp, løk, hasselbackpoteter, tyttebær, bacon og jegersaus. (M,Sn). kr 498,-

Marinert biff av indrefilét

Indrefilet fra Axel Andersen med rotgrønnsaker, sopp, cherrytomat, brokkoli og pommes Anna og peppersaus. (M,SL,So). kr 489,-

Brukarets biff indrefilét med bearnaise

Indrefilet fra Axel Andersen med rotgrønnsaker, sopp, cherrytomat, brokkoli og pommes Anna (M,SL,E,Su). kr 489,-

Ekstra tilbehør:

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

Porsjonspizza

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

No 2 Trøffelsalami med løk, champignon, 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 cherrytomat, 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 vegetar med mozzarella, tomat, løk, champignon, oliven, hvitløkspesto og fersk basilikum (Gh,M,Nc). kr 237,-

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

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

Desserten

Eple og kanelis med eplekompott og havreflarn. (M,E,GH) kr 149,-

Amerikansk ostekake med blåbær. (M,E,Gh) kr 159,-

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

Bakte plommer servert med yoghurt krem og karamelliserte nøtter. (M,Np,Nm) 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), 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	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: Aperitif, 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

Chavin Mediterranee Rosé

Passer til: Aperitiff, fisk, 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, 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,-