



**Velkommen som gjest
til vår restaurant!**

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS



Julemeny

Julemeny

Rakfisk (som forret)

Rakfisk fra Valdres med rømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød (Gh,Gr,M,F,GH). kr 255,-

Ribbesandwich

Landbrød med dijonaise, salat, ribbe og surkål. Toppes med pære, valnøtter og selleri. (E,M,Gh,GH,Gr,Se,Sn,Nv,SL). kr 255,-

Sandens karbonadesmørbrød

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

Lun kyllingsalat

Med honningglaserte nøtter, syltet rødløk, cherrytomat, hjertesalat, vårløk, basilikum, halloumi og sennepsdressing. Serveres med hjemmelaget focaccia og smør. (Gh,Sn,Su,Nv,M). kr 285,-

Bacon & cheeseburger

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

Ekstra tilbehør:

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

Sandens juletorsk

Ovnsbakt torskeloin med løk- og soyasjy, bacon, blomkål, kapers, og erte- og potetpure (F, M,So). kr 465,-

Rakfisk

Rakisk fra Valdres med rømme, rødløk, rødbeter, kokte poteter, lefse og flatbrød (M,F,Gh,Gr,GH). kr 455,-

Sandens juletallerken

Ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, julesaus og kokte poteter (M,SL). kr 455,-

Pinnekjøtt

Urøkt pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe og kokte poteter (M). kr 525,-

Marinert biff av indrefilèt

Sesongens ovnsbakte grønnsaker, peppersaus og fondantpotet (M,SL,So). kr 497,-

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, 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,-

Desserter

Riskrem med kirsebærsaus og ristede mandler (M,Nm). kr 139,-

Karamellpudding med krem (M,E). kr 159,-

Multekrem med krumkake (Gh,M,E) kr 159,-

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

Allergener: Melk (M), Egg (E) Skalldyr (S), Fisk (F), Peanøtter (P), Soya (So), Selleri (SL), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfit (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

Pølser med pommes frites kr 105,-

Barneburger med salat og pommes frites (Gh,M,Gb,F) kr 155,-

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

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

Vi serverer barneporsjoner av øvrige retter til halv pris for barn under 12 år. Gjelder ikke torsk, pizza og burger.

Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten (Gb)	0,3	73,-
Erdinger Uten (Gb)	0,5	89,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	63,-
Julebrus	0,3	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,-
Bryggerimesterens juleøl (Gb)	0,33	99,-
Aass Juleøl Premium (Gb)	0,33	128,-
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,-

Akevitt

Eikerakevitt	kr 132,-
Gammel Oppland	kr 110,-
Løiten Linie	kr 110,-
Lauritz	kr 110,-

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: 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

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: 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,-