

MAT

Konsertmeny

Sandens rekesmørbrød kr 168,-

Reker i rikt monn, servert med majones og sitron (Gh, Gr, E, So, S, Sn, M).

Fish'n Chips kr 182,-

Panert torsk med ertekrem, tartarsaus, salat og pommefrites (F, M, E, Sn, Gh, So).

Cæsarsalat på vår måte kr 194,-

Kyllingbryst, bacon, salat, cæsardressing, krutonger, brød og smør (E, So, Sn, M, F, Gh, Gr). Kan lages som vegetar, kr 169,-

Burger

Okseburger kr 195,-

Briochebrød, ost, bacon, salat, salsa, majones, pommefrites (Gh, Gr, M, E, Sn, Sl, So, F).

Hovedretter

Ovnsbakt Laks kr 293,-

Sprø grønnsakssalat, soyasjy, potetkrem (F, M, So, Gh).

Biff av Okse, indrefilet kr 317,-

Den klassiske varianten med stekte grønnsaker, småpoteter og peppersaus (M, Su, Sl).

Porsjonspizza

No 1 Kokt Skinke, enkelt og greit (Gh, M) kr 173,-

No 2 Pulled pork av eplegris, grillet ananas, bacon og rømme (Gh, M, Sl) kr 179,-

No 3 Chilimarinert biffkjøtt, jalapeños, paprika og løk (So, Gh, M) kr 182,-

Glutenfri pizza (tillegg) kr 25,-

Desserter

Dagens kake (Spør servitør om allergen) kr 75,-

Marengs med vaniljekrem, krydderkake og bærsalat (M, Gh, E), kr 98,-

Sanden HOTELL
MAT &
VINHUS

Det lille ekstra ved siden av

Løkringer (Gh), kr 55,-

Mozzarellasticks (Gh, M), kr 65,-

Toppa pommefrites med sprø løk, chipotlemajones, jalapeños og vårløk (E, So, Sn), kr 65,-

Sørlandschips, kr 35,-

Peanøtter/Chilinøtter, kr 35,-

Dressing, kr 21,-

(Bbq, hvitløksdressing, rømme, majones, chipotlemajones, trøffelmajones).

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), Gluten (G), Hvetegluten (Gh), Ruggluten (Gr), Nøtter (N), Haselnøtter (Nh), Valnøtter (Nv) og Pistasj (Np)

Drikke

Alkoholfri drikke

	Mengde	pris
Aass Uten	0,3	52,-
Erdinger Uten	0,5	62,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	42,-
Solo	0,3	48,-
Coca Cola	0,3	48,-
Coca Cola Zero	0,3	48,-
Pepsi max	0,3	48,-
7 up	0,3	48,-
Farris	0,3	48,-
Farris Lime	0,3	48,-

Vin

Jubileumsvin – Sanden 85 år Valdubón, Ribera del Duero, kr 495,-

Husets rød-/hvitvin

Spør servitøren hva som serveres i dag.
gl. 86,- fl. 425,-

Musserende vin / Champagne Freixenet ICE Cuvée Especial, D.O. Cava

Passer til: Aperitiff. kr 510,-

Prosecco "Teresa Rizzi" Brut

Passer til: aperitiff, salater, fisk og skalldyr. kr 520,-

Cremant de Bourgogne, Musso

Passer til: Aperitif, fisk, skalldyr og tapas. kr 535,-

Bollinger Special Cuveè, Champagne

Passer til: Det meste. kr 925,-

Hvitvin

Gentil Hügel, Hügel & Fils, Alsace

Passer til: Aperitif, tapas, krydret mat, ovnsbakt laks.
kr 498,-

Sancerre Comte Lafond, de Laducette, Loire

Passer til: Fisk, skalldyr, salat og kveite med aspar-
ges. kr 665,-

Regnard Chablis, Chablis

Passer til: Fisk og skalldyr. kr 645,-

Anselmann Riesling Kabinett, Pfalz

Passer til: Sterkt krydret mat, fisk eller kylling.
gl. kr 98,- fl. kr 452,-

Albariño You & Me, Vionta – Rias Baixas

Passer til: Skalldyr, fet fisk som laks og kveite. kr 518,-

Vicars Choice Sauvignon Blanc, Marlborough

Passer til: Terrassevin, salat, fisk og skalldyr. kr 536,-

Rosèvin

El Coto Rosè, Rioja

Passer til: Terrassevin, lett sjømat, lyst kjøtt og salater.
gl. kr 95,- fl. kr 452,-

Rødvin

Aussento Double Pass Shiraz (Ripasso style)

Passer til: Bbq, grillmat, rødt kjøtt. gl. kr 112,- fl. kr 532,-

Flavabom Vine Dried Shiraz 2014

Passer til okse, vilt og lam. kr 695,-

Les Jamelles Grenache, Languedoc-Roussillon

Passer til: Grillet kjøtt, middelhavsmat og lam. kr 498,-

Varm drikke

Traktet kaffe ink. påfyll	34,-
Koffeinfri kaffe	34,-
Espresso	26,-
Cappuccino	36,-
Cortado	36,-
Cafe latte	40,-
Cafe mokka	45,-
Tillegg for dobbel	6,-
Tillegg for sirup	6,-
Te	28,-
Varm sjokolade/krem	39,-

Alkoholholdig drikke

		Mengde	pris
Aass pils 4,5%	Fat	0,2	44,-
	Fat	0,4	82,-
Aass Bayer 4,5%		0,3	79,-
Damm Inedit		0,33	84,-
Damm Inedit		0,75	162,-
Damm Daura (glutenfri)		0,33	84,-
Erdinger Hefe		0,5	102,-
Erdinger Dunkel		0,5	105,-
Corona 4,6%		0,3	83,-
Bacardi Breezer mango		0,25	82,-
Bacardi Breezer appelsin		0,25	82,-
Smirnoff ice		0,25	82,-
Pærecider		0,25	82,-
Eplecider		0,25	82,-

Allergener:

Ø: Bygg- og hvetegluten (untak Damm Daura), vin: Sulfitter

Eiker Ølfabrikk

Eiker Floral kr 98,-

American pale ale 4,7%. Brygget med fruktig humle fra New Zealand Litt hvetemalt gir kropp og skum, litt karamellmalt gir fylde og farge.
Allergener: Bygg og hvete.

Eiker Hvete kr 98,-

Bier blanche 4,7%. Lys og lett med aroma som minner og sitrus og svart pepper. Allergener: Bygg og hvete.

3050 kr 98,-

Brown ale 4,7%. Lysebrun, mild og søt. En klassiker fra Storbritannia som har pondus til å til å komplimentere tyngre mat. Allergener: bygg.

Eiker Blond kr 98,-

Blond 4,7%. Lys, lett, lite bitterhet og null karamellmalt. Brygget med hvete, litt havre og en solid porsjon cascade-humle. Allergener: Bygg og hvete.

Eiker Mocca kr 98,-

Sweet stout med kakao 4,7%. Brygget med melkesukker og kakaobønner. Melkesukkeret gir ølet en fløyelsmyk munnfølelse mens kakaoen sørger for herlig aroma og ettersmak. Nesten som melkesjokolade. Allergener: Bygg og melkesukker (laktose).

Eiker Saison kr 109,-

Fransk bondeøl 7,1%. En hissig gjærstamme fra Normandie gjør denne ølen lett-drikkelig til tross for alkoholprosenten. Høy gjæringstemperatur gjør at det utvikles smaker av sitrus og pepper. Allergener: Bygg og hvete.

Eiker IPA kr 109,-

India pale ale 6,6%. Velbalansert og rund IPA brygget med fruktig humle fra New Zealand. Allergener: Bygg og hvete.

Melkestout kr 109,-

Sweet stout med kaffe 5,5%. Brygget med laktose og Etiopisk kaffe fra Solberg Hansen. Laktosen gir ølet en viskositet og munnfølelse som minner om fløyel. Kaffen gir herlig aroma og ettersmak. Allergener: Bygg og melkesukker (laktose).

Eiker Pale kr 109,-

Pale ale 5,5%. En pale ale med riktig prosent, bitterhet og aroma. Allergener: Bygg og hvete.

Santi Valpolicella Classico DOC "Le Caleselle"

Passer til: Pasta, risotto, kylling og svin.
gl. kr 115,- fl. kr 525,-

Dolcetto d`Alba, Poderi Elia - Piemonte

Passer til: Lette kjøttretter, pasta og kylling. kr 538,-

Barbera d'Asti, Poderi Elia, Piemonte

Passer til vilt, kalv og modne oster. Kr 648,-

Baron de Ley Reserva. Rioja

Passer til: Lam. kr 595,-

Finca Antigua Crianza, La Mancha

Passer til : Oksefilet og lam. kr 545,-

Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reservado, Casablanca

Passer til: Pasta- og grillretter. Kr 476,-. 1/2 fl. kr 270,-

Dessertvin (5 cl.)

Fonseca 10 år Tawny

Passer til: Sjokolademousse, dessert, kaker og ost eller alene. Kr 67,-

Hylleblomstvin fra Skott Gård

Passer til: dessert med frukt og bær. Kr 92,-

Cocktails

Sanden River Punch

Vodka, Egge Gård akevitt, lime, sukker, eplemost fra Bagstevold og kortreiste bær. Kr 124,-

Sandy Passion

Tanqueray London Dry Gin, sitron, vaniljesukker, pasjonsfrukt og Farris. Kr 124,-

Zacapa Old Fashioned

Zacapa rom, sukker, bitter og appelsinzest. Kr 124,-

Cucumber Gin Tonic

Tanqueray London Dry Gin, lime, agurk, tonic og kvernet pepper. Kr 124,-

Scarface

Captain Morgan Spiced, lime, demarrarasukker og cola. Kr 115,-

Espresso Martini

Vodka, kaluha, sukker og espresso. Kr 115,-

Hylleblomst spritz

Lokal Hylleblomstlikør, lime og musserende vin. Kr 115,-

Aperol spritz

Aperol appelsin likør, musserende vin og Farris. Kr 115,-