

# Meny

## Småretter

**Krema skogsoppuppe** kr 168,-  
St. Kristina-bacon, spinat og tilsitergratinert brød (M, Gh, Gr).

**Sandens rekesmørbrød** kr 168,-  
Reker i rikt monn, servert med egg Salat (Gh, Gr, E, So, S, Sn, M).

**Tortillaomelett** kr 168,-  
Salat med sylta middelhavsgrønnsaker, brød og smør (Gh, Gr, M, E).

**Piadina med rifla eplegris** kr 178,-  
Italiensk brød med ost fra Eiker gårdsysteri, sylta rødløk, epleslaw, salat og søtpotetstrips (Gh, Gr, M, E, So, Sn).

**Salat med grilla Kylling** kr 194,-  
Avocado, mangosalsa, Holtefjellost, brød og smør (So, Gh, Gr, M).

**Dagens rett inkl. kaffe** kr 185,-  
Mandag - fredag 13.00 - 18.00

## Burger

**Okseburger** kr 205,-  
Ost, bacon, salsa og friterte poteter (Gh, Gb, E, Sn, So, M, F).

**Burger med Bbq-røkt Brisket** kr 205,-  
Bbq-røkt oksebrisket, karamellisert løk, coleslaw, trippel fritert poteter (Gh, Gb, So, E, Sn, M, F).

## Barnemeny

**Pannekaker med blåbærsyltetøy (Gh, M, E)** kr 70,-

**Barnepizza med ost og skinke (Gh, M)** kr 70,-

**Pølse og pommes frites** kr 75,-

**Barneburger med pommes frites (Gh)** kr 90,-

Vi serverer også barneporsjoner av øvrige retter til halv pris.

Gjelder ikke pizza og burger.

## Desserter

**Lun eplekake med vaniljeis (M, E, Gh)** kr 95,-

**Pasjonsfrukt mousse med financier (M, E, Gh, Nm, Nh)** kr 95,-

**Terte med sjokoladekrem og bringebærgele (Gh, E, M, So)** kr 95,-

**Snickerskake med salt karamell (Gh, E, M, Nm, Nh, Np)** kr 105,-

### Allergener

Havregluten (Gha), Hvetegluten (Gh), Rug gluten (Gr), Bygg gluten (Gb), Melk (M), Egg (E), Skalldyr (S), Fisk (F), Nøtter (N), Soya (So), Selleri (Sl), Sennep (Sn), Sesam (Se), Sulfitter (Su), Lupiner (Lu), Bløtdyr (B), Mandler (Nm), Hasselnøtt (Nh) og Peanøtter (Np)

Sanden HOTELL  
MAT &  
VINHUS

## Hovedretter

**Stekt torskeloin** kr 298,-  
Brent purre og betes, potet-ertekrem og soyasmør (F, M, So).

**Krydderbakt villaks** kr 321,-  
Lune sukkererter og bønner, morenepoteter og ramsløkhollandaise (F, E, M).

**Biff av okse, indrefilet (180 gr.)** kr 323,-  
Peppersaus, sesongens grønnsaker og småpotet (M, Su, Sl).

**Grilla Hjortebiff** kr 345,-  
Grønncål, vinterepler, hasselbackpoteter og sjysaus (M, Sl, Su).

## Porsjonspizza

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

**No 2** Rifla eplegris, Santa Kristina skinke, og søtpotetstrips (Gh, M) kr 185,-

**No 3** Chilimarinert biffkjøtt, jalapeños, paprika og løk (So, Gh, M) kr 185,-

**No 4** Sandens spekeskinke, cherrytomat, ost fra Eiker gårdsysteri (Gh, M) kr 185,-

**Dressing** (hvitløk, majones, rømme, Chipotlemaiones) kr 23,-

**Glutenfri pizza** (ekstra) kr 25,-

**Ekstra garnityr** kr 23,-

I Eikerbygdene produseres det mye god mat. Vi samarbeider blant annet med følgende:  
Aker Gård Skott Gård Nordre  
Eiker Gårdsysteri

# 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,-
Nitrokaffe	0,3	37,-

## Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils 4,5% Fat	0,2	44,-
Aass pils 4,5% Fat	0,4	82,-
Aass Bayer 4,5%	0,33	82,-
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	86,-
1664 Blanc	0,33	91,-
Liefmans	0,25	86,-
Bacardi Breezer appelsin	0,25	85,-
Smirnoff ice	0,25	85,-
Pærecider	0,25	85,-
Eplecider	0,25	85,-

## 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,-

### Allergener:

Øl: Bygg- og hvetegluten (untak Damm Daura)  
Vin: Sulfitter

## 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 495,-

#### Prosecco "Teresa Rizzi" Brut

Passer til: Aperitiff, salater, fisk og skalldyr.  
gl. kr 92,- fl. Kr 495,-

#### Cremant de Bourgogne, Musso

Passer til: Aperitif, fisk, skalldyr og tapas. Kr 555,-

#### Bollinger Special Cuveè, Champagne

Passer til: Det meste av mat, godt humør og de fleste anledninger. Kr 975,-

#### Hvitvin

##### Gentil Hügel, Hügel & Fils, Alsace

Passer til: Aperitif, tapas, krydret mat, laks. Kr 498,-  
Magnum Kr 925,-

##### Sancerre Comte Lafond, de Laducette, Loire

Passer til: Fisk, skalldyr, salat og kveite med asparges. Kr 695,-

##### Pascal Bouchard, Chablis

Passer til: Fisk og skalldyr. Gl. kr 122,- Fl.kr 595,-

##### Passage du sud Sauvignon Blanc, Gascogne

Passer til: Terrassevin, salat, pasta Gl. kr 92 Fl. kr 435,-

##### Anselmann Riesling Kabinett, Pfalz

Passer til: Sterkt krydret mat, fisk eller kylling.  
Gl. kr 98,- Fl. kr 452,-

##### 875 Meters by El Coto de Rioja (Chardonnay)

Passer til: fisk og skalldyr Gl. kr 105,- Fl. kr 495,-

#### Rosèvin

##### Granfort Cinsault Rosé, Languedoc

Passer til: Terrassevin, lett sjømat, lyst kjøtt og salater.  
gl. kr 92,- fl. kr 432,-

#### Rødvin

##### Aussimento 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,-

#### Campet St.Marie Pinot Noir

Passer til: torsk, kylling, pasta og ost. Gl. kr 105,- Fl.kr 464,-

#### Santi Valpolicella Classico DOC "Le Caleselle"

Passer til: Pasta, risotto, kylling og svin.  
Gl. kr 112,- Fl. kr 495,-

#### Barbera d'Alba, Poderi Elia, Piemonte

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

#### Baron de Ley Reserva. Rioja

Passer til: Okse, vilt og lam. Kr 595,-

#### Finca Antigua Crianza, La Mancha

Passer til: Oksefilet og lam. Gl kr 117,- Fl. kr 565,-

#### Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reservado, Casablanca

Passer til: Pasta- og grillretter. Kr 435,-. 1/2 fl. kr 276,-

#### 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

#### Hendrick's Pepper Tonic

Hendrick's gin, lime, agurk, peppertonic og kvernet pepper. Kr 130,-

#### Barekstens Hyllest

Bareksten gin, lokal hylleblomstvin, sitron og appelsinjuice, eggehvite. Kr 130,-

#### GranatEgge

Gin fra Egge gård, granateple, Russian. Kr 130,-

#### Kyoto

Gordons gin, mynte, sitronjuice, pasjonsfrukt og soda. Kr 125,-

#### Japanske Tøffler

Cointreau, Midori og sitronjuice. Kr 125,-

#### Espresso Martini

Vodka, kahlua, sukker og espresso. Kr 120,-

#### Iskald Snickers

Vodka, Kahlua, Baileys, karamell og hasselnøtt, vaniljeis og peanøtter. Kr 130,-

#### Aperol spritz

Aperol appelsin likør, musserende vin og Farris. Kr 118,-

## Eiker Ølfabrikk

#### Eiker Floral

kr 106,-

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 106,-

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

#### 3050

kr 106,-

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 106,-

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 106,-

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).

#### Melkestout

kr 112,-

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 112,-

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

#### Eiker IPA

kr 119,-

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

#### Eiker Saison

kr 123,-

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

#### Eiker Pineapple & Habanero

kr 119,-

Fruktig og sprek saison brygget med ferskpresset ananasjuice, fermentert habanero fra Rogaland og melkesukker. Allergener: Melk og bygg.