



God jul

**Ovnsbakt torskeloin** kr 323,-  
Løk- og soyasjy med rødbeter, blomkål og kapers, og potetkrem (F, M, So, Gh).

**Rakfisk** kr 295,-  
Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter og kokte poteter (Gh, Gr, M, F, Su, GH).

**Sandens Juletallerken** kr 323,-  
Ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, brun saus og kokte poteter (M).

**Pinnekjøtt** kr 348,-  
Urøkt pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe og kokte poteter (M).

**Marinert biff av okse, indrefilet** kr 339,-  
Ovnsbakte grønnsaker, dampet romanesco, peppersaus og urtebakte morenepoteter (M,Sl).

## PORSJONSPIZZA

**No 1 Skinke og champignon** (Gh,M) kr 187,-

**No 2 Pulled pork** (Gh,M,Sl) kr 187,-

Med ananas, bacon og rømmedressing

**No 3 Chilimarinert biffkjøtt** (So, Gh, M) kr 187,-

Med jalapeños, paprika og løk.

**No 4 Sandens spekeskinke** (Gh,M) kr 197,-

Med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola

**No 5 Pepperoni**, paprika og løk (Sn,Gh,M) kr 187,-

**Dressing** (hvitløks-, rømmedressing) (M) kr 23,-

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

**Rakfisk** kr 135,-  
Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød (Gh, Gr, M, F, Su, GH).

**Hjemmelagede medisterkaker** kr 245,-  
Serveres med surkål, julesaus og kokte poteter (M, N).

**Karbonadesmørbrød** kr 145,-  
Serveres med løkringer og stekt løk (GH, Gh, Gb, Gr, M, Se).

**Sandens kyllingsuppe** kr 171,-  
Tilsmakt med chili, koriander og banan (Sl, M, Gh).

**Hjemmelaget Fish 'n Chips** kr 196,-  
Panertorsk med ertekrem, tartarsaus, salat og friterte poteter (F, M, E, Sn, Gh, So, GH, Gr, Gb, Se).

**Kyllingsalat med pepperdressing** kr 191,-  
Kylling vendt i krydret pepperdressing, honning-glaserte cashew og solsikkekjerner, mozzarella-fries, salat, tomat, agurk, løk, reddik, focaccia og smør (Gh, Nc, Sl, M).  
Kan serveres som vegetar (Gh, Sn, Sl, M) eller vegansk (Gh, Sn, Sl).

**Sandens burger** kr 215,-  
Okseburger, bacon, ost, salat, salsa og friterte poteter (Gh, M, F, Gb). Kan også fås som vegetar (Gh, Sn, Sl, M) og vegansk (Gh, Sn, Sl).



## DESSERT

**Riskrem med kirsebærsaus** (M, Nm) kr 110,-

**Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærcoulis** (Gh, M, E, So) kr 125,-

**Karamellpudding med krem** (M, E) kr 125,-

**Krumkake med multekrem** (Gh, M, E) kr 125,-

## BARNEMENY

**Hjemmelaget Fish 'n Chips** (Gh, GH, Gr, Gb, Se, F, E, M, Sn) kr 95,-

**Hjemmelagede vårruller** (B, So, Gh) kr 85,-

**Pannekaker med blåbærsyltetøy** (Gh, M, E) kr 85,-

**Barnepizza med ost og skinke** (Gh, M) kr 85,-

**Hjemmelaget barneburger med pommes frites** (Gh) kr 110,-

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

**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), Pistasj (Np), Pekan (NP) Cashew (Nc) og Mandler (Nm).

## Velkommen som gjest til vår restaurant!

På Sanden Hotell er vi opptatt av god mat, og kombinerer lokale råvarer med internasjonale smaker. Maten er selvfølgelig «hjemmelaget» og der det er mulig bruker vi lokale leverandører. Bærekraft er i fokus, med økologiske og karbonnøytrale leverandører på både mat og drikke.

I denne menyen er spekeskinken laget av gris fra Aker Gård i Hokksund, speket og modnet her på hotellet. Pølsene lager vi også selv. Yoghurt og oster kommer fra

Eiker gårdsysteri og bringebærene kommer fra Hoens Bruk, som man kan se på skrå over elven fra hotellet. Laksen kommer så langt det er mulig fra Drammenselva like utenfor og eplemosten er fra Bagstevold gård i Vestfossen. Vi serverer øl fra Aass Bryggeri og Haandbryggeriet, som begge kommer fra nabobyen Drammen.

Vi ønsker så langt det er mulig å bruke lokale råvarer og er stolte av våre gode smaker!



### Varm drikke

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

### Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten	0,3	52,-
Aass Juleøl Uten	0,3	52,-
Erdinger Uten	0,5	62,-
Eplemost (Bagstevold gård)	0,25	44,-
Julebrus (Aass)	0,3	49,-
Fanta	0,3	49,-
Coca Cola	0,3	49,-
Coca Cola Zero	0,3	49,-
Pepsi max	0,3	49,-
Sprite	0,3	49,-
Glitre	0,3	49,-
Iste		54,-

### Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils Fat	0,2	47,-
Aass pils Fat	0,4	88,-
Aass Bayer	0,33	82,-
Aass Juleøl	0,33	88,-
Aass Juleøl Premium	0,33	108,-
Damm Daura (glutenfri)	0,33	84,-
Erdinger Hefe	0,5	102,-
Erdinger Dunkel	0,5	105,-
Corona	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,-

### Akevitt

Gammel Oppland	kr 92,-
Løiten Linie	kr 92,-
Edge Gård	kr 101,-
Lauritz	kr 95,-

### Vin

#### Husets rød-/rosé-/hvitvin

Spør servitøren hva som serveres i dag.  
gl. kr 105,- fl. kr 500,-

#### Musserende vin / Champagne

##### Prosecco "Teresa Rizzi" Brut

Passer til: Aperitiff, salater, fisk og skalldyr.  
gl. kr 107,- fl. kr 532,-

#### Cremant de Loire, Langlois (økologisk)

Passer til: Aperitiff, fisk, skalldyr og tapas.  
kr 640,-

#### Bollinger Special Cuveè, Champagne

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

#### Rødvin

##### Aussimento Double Pass Shiraz (Ripasso style)

Passer til: Bbq, grillmat, rødt kjøtt. Gl. kr 112,-  
Fl. kr 570,-

#### 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. kr 530,-

#### Primitivo BIO, Monaci (økologisk)

Passer til pasta, risotto, kylling, svin og okse.  
kr 545,-

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

Passer til vilt, kalv og modne oster. kr 735,-

#### Dolcetto d'Alba, Poderi Elia - Piemonte

Fruktig, fyldig og frisk med aromaer av røde frukter. Passer til: Lette kjøttretter, pasta og kylling. kr 608,-

#### Baron de Ley Reserva. Rioja

Passer til: Okse, vilt og lam. kr 650,-

#### Finca Antigua Crianza, La Mancha

Passer til: Oksefilet og lam. kr 680,-

#### Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reservado, Casablanca

Passer til: Pasta- og grillretter.  
kr 522,-. 1/2 fl. kr 315,-

#### Rosèvin

##### La Croissade, Languedoc

Passer til: Terrassevin, lett sjømat, lyst kjøtt og salater. gl. kr 105,- fl. kr 505,-

#### Hvitvin

##### Gentil Hùgel, Hùgel & Fils, Alsace

Passer til: Aperitiff, tapas, krydret mat, laks.  
kr 570,-

##### Sancerre "Fontaine-Audon" Langlois Chateau

Passer til: Fisk, skalldyr, salat og kveite med asparges. kr 705,-

##### Chablis, Pascal Bouchard

Passer til: Fisk og skalldyr. Gl. kr 131,- Fl.kr 680,-

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

Passer til: Terrassevin, salat, og pasta. kr 485,-

##### Anselmann Riesling Kabinett, Pfalz

Passer til: Sterkt krydret mat, fisk eller kylling.  
kr 525,-

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

Passer til: fisk og skalldyr. kr 640,-

#### Dessertvin (5 cl.)

##### Fonseca 10 år Tawny

Passer til: Sjokolademousse, dessert, kaker og ost eller alene. kr 85,-

### Øl fra Haandbryggeriet

Norwegian Wood kr 113,-  
Norsk tradisjonsøl, 6,5 % 0,33l

Pale Ale kr 123,-  
Klassisk Pale, 4,5% 0,5l

Humlesus kr 123,-  
Session IPA, 4,5% 0,5l

Humlekanon kr 123,-  
Dobbel IPA, 7,5% 0,33l

Inferno IPA kr 128,-  
Trippel IPA 10% 0,33l

Fyr og Flamme kr 118,-  
IPA, 6,5 % 0,33l

#### Allergener:

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