

# God jul

## Ovnsbakt torskeloin **kr 363,-**

Løk- og soyasjy, bacon, blomkål og kapers, og erte- og potetkrem (F, M, So, Gh).

## Rakfisk **kr 347,-**

Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter og kokte poteter (M, F).

## Sandens Juletallerken **kr 386,-**

Ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, julesaus og kokte poteter (M, Su).

## Pinnekjøtt **kr 423,-**

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

## Biff av okse, indrefilet **kr 391,-**

Med ovnsbakt sesongens grønnsaker, peppersaus og urtebakte morenepoteter (M,Sl,So).

## PORSJONSPIZZA

### No 1 Skinke og champignon (Gh,M) **kr 197,-**

### No 2 Pepperoni, paprika og løk (Sn,Gh,M) **kr 197,-**

### No 3 Chilimarinert biffkjøtt (So, Gh, M) **kr 207,-**

Med jalapeños, paprika og løk. Kan ikke fås glutenfri.

### No 4 Sandens spekeskinke (Gh,M) **kr 207,-**

Med cherrytomater, ost fra Eiker gårdsysteri og ruccola.

### No 5 Big deal (Gh,So,M,Sn) **kr 227,-**

Marinert oksekjøtt, pepperoni, bacon, skinke, løk og ananas. Kan ikke fås glutenfri.

### No 6 Grønn Hage (Gh,M) **kr 187,-**

Tomat, rødløk, champignon, ananas, paprika.

**Dressing** (hvitløks-, rømmedressing) (M) **kr 28,-**

**Glutenfri pizzabunn** (ekstra) **kr 40,-**

## Rakfisk **kr 175,-**

Fisk fra Valdres, rømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød (Gh, Gr, M, F, Su, GH).

## Julelunsjtallerken **kr 289,-**

Ribbe med surkål, medisterkake, sylte med sennep og røkelaks med eggerøre.

## Ribbesmørbrød med surkål **kr 163,-**

## Viltburger av hjort **kr 243,-**

Med tyttebærrømme og kryddersyltet sopp, sprøtt bacon, rødløk og pommes frites. (M,Gh,Sn).

## Lun kyllingsalat **kr 223,-**

Med honningglaserte nøtter, syltet løk, hjertesalat, vårløk, basilikum, halloumi og sennepsdressing.

Serveres med hjemmelaget focaccia og smør. (Gh,Sn,Su,Nv,M).

## Sandens burger **kr 237,-**

Okseburger, bacon, ost, salat, salsa og pommes frites. (Gh,M,F,Gb).

## Sandens vegetarburger **kr 217,-**

Med havre og grønnkål, servert med syltet rødløk, cherrytomat, salat, pestodressing og pommes frites.

(Gh,M,Nc,Su)



## DESSERT

**Riskrem med kirsebærsaus** (M, Nm) **kr 121,-**

**Sjokoladefondant med vaniljeis og bringebærcoulis** (Gh, M, E, So) **kr 136,-**

**Karamellpudding med krem** (M, E) **kr 136,-**

**Krumkake med multekrem** (Gh, M, E) **kr 136,-**

## BARNEMENY

**Pølser og pommes frites** **kr 80,-**

**Pannekaker med blåbærsyltetøy** (Gr,Gh,M,E) **kr 120,-**

**Barnepizza med ost og skinke** (Gh,M) **kr 120,-**

**Hjemmelaget burger m/pommes frites** (Gh,M,F,Gb) **kr 135,-**

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

**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), 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.

I denne menyen er spekeskinken laget av gris fra Aker Gård i Hokksund, speket og modnet her på hotellet. Pølsene lager vi også selv. Storfekjøttet vi serverer er Skotsk høylandsfe fra Ek Gård i Vestfossen. Yoghurt

og oster kommer fra Eiker gårdsysteri og bringebærene er dyrket av Eivind Moen på Horgen. Eplemosten er fra Bagstevold gård i Vestfossen og urtene er dyrket i egen urtehage. 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	39,-
Koffeinfri kaffe	39,-
Espresso	38,-
Cappuccino	48,-
Cafe latte	53,-
Cafe mokka	57,-
Tillegg for dobbel	11,-
Tillegg for sirup	11,-
Te	39,-
Varm sjokolade/krem	53,-

### Kald drikke

	Mengde	pris
Aass Uten	0,3	66,-
Erdinger Uten	0,5	83,-
Eplemost (Berger gård)	0,25	55,-
Fanta	0,3	55,-
Coca Cola	0,3	55,-
Coca Cola Zero	0,3	55,-
Pepsi max	0,3	55,-
Sprite	0,3	55,-
Glitre	0,3	55,-
Bonaqua (citron lime)	0,3	55,-

### Alkoholholdig drikke

	Mengde	pris
Aass pils Fat	0,2	50,-
Aass pils Fat	0,4	95,-
Aass Juleøl	0,33	95,-
Aass Juleøl Premium	0,33	119,-
Aass Lite (glutenfri)	0,33	86,-
Erdinger Hefe	0,5	143,-
Erdinger Dunkel	0,5	143,-
Corona	0,35	97,-
1664 Blanc	0,33	97,-
Liefmans	0,25	97,-
Smirnoff ice	0,25	97,-
Pærecider	0,25	97,-

### Akevitt

Gammel Oppland	kr 105,-
Løiten Linie	kr 105,-
Lauritz	kr 105,-

### Vin

#### Husets rød-/rosé-/hvitvin

Spør servitøren hva som serveres i dag.  
gl. kr 110,- fl. kr 520,-

#### Musserende vin / Champagne Prosecco cavicchioli 1928 Extra dry

Passer til: Aperitif, salater, fisk og skalldyr.  
gl. kr 120,- fl. kr 575,-

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

Passer til: Aperitif, fisk, skalldyr og tapas.  
kr 690,-

#### Bollinger Special Cuveè, Champagne

Passer til: Det meste av mat, godt humør og de fleste anledninger. kr 1050,-

#### Rødvin

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

Passer til: Bbq, grillmat, rødt kjøtt. Gl. kr 120,-  
Fl. kr 570,-

##### Vieux Chateau des Combes Grand Cru, Saint-Emilion

Passer til okse, vilt og lam. kr 880,-

##### Campet St. Marie Pinot Noir

Passer til: torsk, kylling, pasta og ost. kr 580,-

##### Chianti #bio docg (økologisk)

Passer til pasta, risotto, kylling, svin og okse.  
kr 581,-

##### Valpolicella Classico, Bolla

Passer til storfe, svin og lam. kr 615,-

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

Passer til vilt, kalv og modne oster. kr 790,-

##### Sfursat 5 Stelle, Nino Negri

Passer til rødt kjøtt og vilt. kr 1198,-

##### Baron de Ley Reserva. Rioja

Passer til: Okse, vilt og lam. kr 655,-

##### Beaujolais Vendanges 1914, C. Coquard

Passer til: Lette kjøttretter, fisk og uten mat. kr 615,-

#### Rosèvin

##### La Croissade, Languedoc

Passer til: Lett sjømat, lyst kjøtt og salater, samt uten mat. gl. kr 110,- fl. kr 520,-

#### Hvitvin

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

Passer til: Aperitif, tapas, krydret mat, laks.  
kr 580,-

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

Passer til: Fisk, skalldyr, salat og kveite med asparges. kr 750,-

##### Chablis, Domaine de Vauroux

Passer til: Fisk og skalldyr. Gl. kr 145,- Fl.kr 695,-

##### MAN Family Wines Chenin Blanc

Passer til: Fisk og lyst kjøtt, samt uten mat. kr 635,-

##### Anselmann Riesling Kabinett, Pfalz

Passer til: Sterkt krydret mat, fisk eller kylling.  
kr 590,-

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

Passer til: fisk og skalldyr. kr 640,-

#### Dessertvin (5 cl.)

##### Fonseca 10 år Tawny

Passer til: Dessert, kaker og ost eller uten mat.  
kr 98,-

### Øl fra Haandbryggeriet

Humlesus  
Session IPA, 4,5% 0,5l kr 133,-

Pale Ale  
Klassisk Pale, 4,5% 0,5l kr 133,-

#### Allergener:

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