



AFTEN MENU



Velkommen til Sanders.
Sanders Kitchen serverer klassiske retter fra hele verden med lokale,
økologiske råvarer & serveret i vores hyggelige hjemlige omgivelser.



PRE-DINNER COCKTAILS



KIWIKISSES.....145,-
ENCANTO PISCO, LILLET BLANC, KIWI SHRUB,
AGURK, LIME, HONNING, TONIC

SYMPHONY SOUR.....145,-
LAIRD'S APPLEJACK 100, EMPIRICAL SPIRITS SYMPHONY 6,
CAMPARI, MUYU CHINOTTO NERO, LIME, GRENADINE, ÆGGEHVIDE SUBSTITUT

ALMOST AIRBORNE.....145,-
CALLE 23 BLANCO TEQUILA, MANZANILLA SHERRY,
JORDBÆR, TOMAT CORDIAL, GRØN BANCHATE

BASIL SMASH.....145,-
NORDIC ETOH TIMIAN & CITRON GIN, NORDIC ETOH KOMMEN AKVAVIT,
BITE BASILIKUM & TIMUR BÆR SIRUP, KLARIFICERET LIME

TATA OLD FASHIONED.....175,-
WHISTLEPIG 10Y RYE WHISKEY, FADLAGRET AHORN SIRUP, BITTERS

TIME OFF SPRITZ (ALCOHOL FREE).....115,-
JORDBÆR, JASMIN, ENEBÆR, ALOE VERA,
COPENHAGEN SPARKLING TEA BLÅ 0%

Vi ses på
TA  TA
efter middagen



AFTENENS SET MENU



Vi serverer en delikat 4-retters aftenmenu.

Kontakt venligst din tjener for at høre
om kokkens valg af dagens retter.



4 RETTER

SNACK

FORRET

HOVEDRET

DESSERT

DKK 595,-

*Vi tilbyder alternativer til gæster med
allergener eller særlige behov.*



AFTENMENU



SNACKS

Marinerede oliven (vg)	35,-
Chilinødder (vg)	60,-
Saltede mandler (vg)	45,-
Hjemmelavet surdejsbrød (v,vg)	35,-
Olivenolie eller smør	
Charcuteribræt (anbefalet til 2)	195,-
Udvalg af kødudskæringer med dijonaise, pickles, marinerede oliven & surdejsbrød	
Pommes frites (v)	65,-
Trøffelmayonnaise & ketchup	
Ansjoser	85,-
Citron & grillet surdejsbrød	
Sanders Signature Burger	175,-
Kærnemælksbolle, oksebøf, cheddar, syltede agurker, tomat, løg, dressing & pommes frites.	
Sanders Trøffel Bikini (anbefalet til 2)	125,-
Dansk landskinke, gruyère & trøffelcreme	
Brandade	75,-
Saltet torsk, kartofler, olivenolie, dild & grillet surdejsbrød	

*Vi tilbyder alternativer til gæster med
allergener eller særlige behov*



AFTENMENU



ØSTERS & CAVIAR

1 el. 6 Gillardeau østers natrual	55,- / 215,-
Variation af 6 Gillardeau østers med tilbehør	235,-
Baerii caviar 30g	650,-
Creme fraiche, rødløg & blinis	
Oscietra caviar 30 g	750,-
Creme fraiche, rødløg & blinis	

FORRETTER

Norsk taskekrabbe	145,-
Cherrytomater, timian & kold consume af grønne tomater	
Rørt tartar	155,-
Oksemørbrad, hjemmelavet sennep, karse, estragon, sprød rugbrød, syltede tranebær & revet trøffel	
Stracciatella (v)	125,-
Bitter salat, yuzu dressing & pistacienødder	
Hvide asparges	145,-
Kørvelhollandaise, rejer fra Rømø & brøndkarse	

(v) vegetar (vg) vegansk



AFTENMENU



HOVEDRETTER

Pandestegt torsk	225,-
Brødcrouton, hvide bønner, syltede perleløg, aromatiske urter & muslingesauce med ørredrogn	
Oksemørbrad	275,-
200g oksemørbrad, selleripure, majroe, syltede sennepskorn & rødvinssauce med trøffel	
Kylling fra Hopballe Mølle	235,-
Grønne asparges og frikassé med morkler, friske ærter, gulerødder & persille	
Kåldolme (v)	195,-
Savoykål fyldt med portobello og pindsvinepigsvamp, smørstegt blomkål, pommes anna og sauce nage	

(v) vegetar (vg) vegansk



AFTENMENU



DESSERT & OST

Hvid chokolademousse (v)	115,-
Rabarber & hybenrose	
Koldskål (v)	105,-
Hyldeblomstis & havreumble	
Sanders Sommerdessert (v)	105,-
Jordbærsorbet, mandelcrumble, citroncreme & granité af æble og basilikum	
Tre kugler hjemmelavet is (v)	95,-
Spørg venligst din tjener	
Affogato (v)	95,-
Vaniljeis med espresso	
Danske oste (v)	185,-
Fire danske oste, smørstegt rugbrød, knækbrød & sæsonens kompot	
Petit four (v)	85,-

(v) vegetar (vg) vegansk