



Hotel
**SANDERS
KITCHEN**

Frøkost menu





ALL-DAY FAVOURITES

MARINEREDE OLIVEN (VG)

35,-

SALTEDE MANDLER (VG)

45,-

CHILI NØDDER (VG)

60,-

SURDEJSBRØD (VG)

35,-

Osters og caviar

1 GLAS RUINART BRUT CHAMPAGNE & 3 ØSTERS

295,-

6 GILLARDEAU ØSTERS NATURAL

245,- / 55,- pr. stk.

VARIATION AF 6 GILLARDEAU ØSTERS MED TOPPINGS

to rå & fire pyntede

255,-

30 G. BAERII CAVIAR

Crème fraîche, rødløg & blinis

650,-

30 G. OSCIETRA CAVIAR

Crème fraîche, rødløg & blinis

750,-

Snacks

KROKETTER

Anderillette, foie gras
& tyttebær

98,-

SANDERS TRØFFEL BIKINI

(Til deling) Ålerøget skinke,
gruyere & trøffelcreme

135,-

SANDERS SIGNATUR BURGER

Kærnemælksbolle, oksebøf, cheddar,
syltede agurker, tomat, løg,
dressing & pommes frites

195,-

CHARCUTERI

(Til deling) Dijonnaise, sylt,
oliven & brød

195,-

POMMES FRITES (V)

Trøffelmayonnaise & ketchup

65,-

ANSJOSER

Aioli, citron & grillet surdejsbrød

95,-

(v) vegetar (vg) vegansk



FROKOST

First act

STRACCIATELLA (V)

Græskar, salvie & græskarkerneolie
125,-

PATÉ EN CROÛTE

Gris, foie gras, cognac, pistacienødder,
dijonsennep & cornichoner
145,-

CÆSARSALAT

Romainesalat, croutoner, cæsardressing,
parmesan & grillet kylling
175,-

CHÈVRE CHAUD (V)

Salat, syltede løg, beder, karamelliserede pekannødder,
gedeost & balsamico
185,-

POLENTA (V)

Blødt æg, skovsvampe, mandler, parmesan & trøffel
185,-

JOMFRUHUMMER BISQUE

Jomfruhummer, syltet tomat, croutoner & fennikel
185,-

DANSK RIBEYE

Bordelaise, røget marv, salat & trøffel pommes frites
245,-

75 G. IBERICO BELLOTA SKINKE

245,-



SØDT & SALT

Secound act

HONNINGMOUSSE (V)

Kamille & citron

120,-

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE (V)

Brændte mandler & kirsebørsorbet

110,-

DAGENS KAGE (V)

Spørg venligst til tjener/ tjenerinde

55,-

Varme drikke

AMERICANO

40,-

LATTÉ, CAPPUCCINO, FLAT WHITE, CORTADO

45,-

UDVALG AF ØKOLOGISK TE FRA COCOON TEA ARTISANS

60,-

VARM CHOKOLADE M. FLØDESKUM

55,-