



*Hotel*  
**SANDERS  
KITCHEN**

*Afternoon menu*





## COCKTAILS

*Overture*

### HIGH TIDE BREEZE

Jes' akvavit af TATA, merlet likørsymfoni,  
tranebærcordial, bitters, ginger ale

145,-

### TALEA

Porter's orchard gin, campari, umeshu, rødbede, æble-shrub

145,-

### FAMOUS & NAKED

La venenosa raicilla, olmeca altos reposado tequila, aperol,  
aalborg krone akvavit, grøn kvæde te, galangarod, lime

145,-

### TATA PORNSTAR MARTINI

Ketel one vodka, cocchi di americano, veuve clicquot champagne,  
passion frugt, vanilje, citron, æggehvidserstatning

145,-

### TATA OLD FASHIONED

Whistlepig 10 rye whiskey, fadlagret ahornsirup, bitters

185,-

### FOREVER SPRITZ (ALCOHOL FREE)

Zero waste citrus cordial, copenhagen parkling tea blå 0%

115,-

## KOKKENS VALG

### SNACKS - FORRET - HOVEDRET - DESSERT

Vi serverer en delikat 4-retters middagsmenu.

Spørg venligst din tjener om dagens menu.

*Dagens pris*



## 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

Creme fraiche, rødløg & blinis

650,-

30 G. OSCIETRA CAVIAR

Creme fraiche, 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,-

CÆSARSALAT

Romaine salat, croutoner, cæsar  
dressing, parmesan og grillet kylling

175,-

(v) vegetar (vg) vegansk



## FORRETTER

*First act*

### MUSLINGESUPPE

Blåmuslinger, kartofler, porre, safran & kinaradise  
135,-

### PATÉ EN CROÛTE

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

### STRACCIATELLA (V)

Græskar, salvie & græskarkerneolie  
125,-

### RIMMET LAKS

Agurk, dild, æblegele, ørredrogn & østersemulsion  
135,-

### VOL-AU-VENT

Sauce med braiseret kanin, æble, bacon & urter  
135,-

### 75 G. IBERICO BELLOTA SKINKE

245,-

## HOVEDRETTER

*Secound act*

### SALTBAGT KNOLDSELLERI (V)

Brunet smør, miso, romanesco & sauce på Høost  
195,-

### TERES MAJOR

Selleri terrine, karmelliserede skalotteløg, estragon og sauce Choron  
275,-

### CONFITERET SVINEBRYST

Blomkål, blomsterkål, syltede tyttebær, trøffel,  
rosmarin & æble  
275,-

### SANDART

Confiterede kartofler, syltede tomater, nori tang, fennikel og fiske fumét  
285,-

(v) vegetar (vg) vegansk



# SØDT & SALT

*Third act*

## HONNINGMOUSSE (V)

Kamille & citron  
120,-

## PEKANTÆRTE (V)

Brombær cremeux  
125,-

## AMARETTO CRÈME BRÛLÉE (V)

Brændte mandler & kirsebærsorbet  
110,-

## AFFOGATO (V)

Vaniljeis & espresso  
105,-

## 3 KUGLER HJEMMELAVET IS (V)

Spørg venligst din tjener  
95,-

## UDVALG AF DANSKE OSTE (V)

Fire oste, rugbrød, sprødt & kompot  
185,-

## PETIT FOUR (V)

85,-

*Sanders avec*

**COGNAC**  
Hennessy VSOP  
65,-

**GRAPPA**  
Marolo Grappa di Barolo Cask  
Matured  
100,-

**AMORO**  
Amaro Montenegro  
60,-

**JES TAFFEL AKVAVIT**  
Af TATA Cocktail Bar  
95,-

**BITTER**  
Fernet Branca  
60,-



(v) vegetar (vg) vegansk