



Hotel
**SANDERS
KITCHEN**

After menu





COCKTAILS

—♦— *Overture*

TATA OLD FASHIONED

Whistlepig 10y Rye Whiskey, Barrel-Aged Maple Syrup, Bitters
189,-

FIDELIO

Ketel One Vodka - Noilly Prat Vermouth - Cranberry - Peach Tea
149,-

BENEATHA

Eminente 3 Rum - Tio Pepe Fino Sherry - Grape - Terragon - Lime
149,-

DR. COPPELIUS

Naked Malt Whisky - Dry Vermouth - Lemon - Cherry Port
149,-

HANSEL

Discarded Vodka - Cacao - Rescued Bread - White Miso
149,-

MUSETTA

Mint - Elderflower - Copenhagen Sparkling Tea Blå 0%
119,-

KOKKENS VALG

—♦—
Afhængigt af hvilke ingredienser vi har til rådighed i vores køkken, tilbyder vi 'Kokkens valg', som kan være en snack, forret, hovedret eller dessert.

Spørg venligst din tjener og nyd en unik kulinarisk oplevelse, skræddersyet lige til dig.

Daglig pris



ALL-DAY FAVOURITES

MARINEREDE OLIVEN
45,-

SALTEDE MANDLER
45,-

CHILI NØDDER
65,-

SURDEJSBRØD
35,-

Osters og caviar

1 GLAS RUINART BRUT CHAMPAGNE & 3 ØSTERS
295,-

6 SÆSONENS ØSTERS NATURAL
245,- / 55,- pr. stk.

VARIATION AF 6 SÆSONENS ØSTERS MED TOPPINGS
to rå & fire pyntede
255,-

30 G. BAERII CAVIAR
Creme fraiche, rødæg & blinis
650,-

30 G. OSCIETRA CAVIAR
Creme fraiche, rødæg & blinis
750,-

Snacks

TO KROKETTER
And – foie gras – portvin – tranebær
105,-

SANDERS TRØFFEL BIKINI
(Til deling) Ålerøget skinke,
Gruyere & trøffelcreme
135,-

SANDERS SIGNATUR BURGER
Kærnemælksbolle, oksebøf, cheddar,
syltede agurker, tomat, løg,
dressing & pommes frites
210,-

CHARCUTERI & OST
(Til deling) Dijonnaise, sylt,
oliven & brød
205,-

POMMES FRITES
Trøffelmayonnaise & ketchup
65,-

ANSJOSER
Aioli, citron & grillet surdejsbrød
95,-

CÆSARSALAT
Romaine salat, croutoner,
cæsar dressing, parmesan & grillet kylling
175,-



FORRETTER

First act

STRACCIATELLA

Blodappelsin, pistachie og piment d'espelette

145,-

GRÆSKARSUPPE

Butternut squash, salvie, chestnut og piment d'espelette

165,-

SVAMPE A LA CRÉME

Smørstegt surdejsbrød, parmesan, palmekål & trøffel

180,-

PATÉ EN CROÛTE

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

155,-

75 G. IBERICO BELLOTA SKINKE

245,-

HOVEDRETTER

Second act

GRILLET BLOMKÅL

Grønt fra Kiselgården & mandel svampesauce

235,-

STEGT TORSK

Røget beurre blanc, ørredrogn & grønt fra Kiselgården

295,-

HUMMER PASTA

Fettuccine, cherry tomater, basilikum, parmesan & hummer

425,-

DANSK RIBEYE

Bordelaise, røget marv, salat & trøffel pommes frites

375,-



SØDT & SALT

Third act

SANDERS RISALAMANDE

Ris og vaniljeis, mandel & kirsebærsovs

110,-

CHOKOLADE MOUSSE

Chokolade, pekan crumble & brombær coulis

125,-

CRÉME BRÛLÉE

Mandel crumble & Brombær sorbet

125,-

PORTO-GATO

Vaniljeis - kandiserede mandler - portvin

Portvin: Andresen 10 år gammel hvid portvin	115,-
Andresen Colheita 2003	125,-
Andresen Colheita 1982	145,-

UDVALG AF DANSKE OSTE

Fire oste, rugbrød, sprødt & kompot

185,-

PETIT FOUR

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,-





Ha' en dejlig aften