



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,-





ALL-DAY FAVOURITES

MARINEREDE OLIVEN
45,-

CHILI NØDDER
65,-

SALTEDE MANDLER
45,-

SURDEJSBRØD
45,-

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, blinis
650,-

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

Snacks

TO KROKETTER
Braiseret spidsbryst & aji verde
105,-

SANDERS SIGNATUR BURGER
Bolle, oksebøf, rødløg, tomat, salat,
pickle, bacon jam & pommes frites
210,-
Tilføj Bacon 25,-
Tilføj Ost 25,-

POMMES FRITES
Trøffelmayonnaise & ketchup
65,-

SANDERS TRØFFEL BIKINI
(Til deling) Dansk skinke,
Vesterhavnost &
trøffelcreme
135,-

CHARCUTERIE & OST
(Til deling) Charcuterie fra
Troldgaarden, dijonnaise,
sylt, oliven & brød
205,-

RAMON PENA ANSJOSER
Ristet focaccia, ricotta & citron
95,-

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



FORRETTER

First act

STRACCIATELLA

Blodappelsin, pistacie og mizuna

145,-

CONFITERET BLÆKSPRUTTE

Savoykål fra Kiselgården & græskar

185,-

KAMMUSLING CRUDO

Grillet agurke ponzu & edamame-puré

180,-

DANSK LUFTTØRRET SKINKE -

18 MÅNEDER

Fra Troldgaarden

245,-

HOVEDRETTER

Second act

GRATINERET BLOMKÅL

Gammel Knas, hasselnødder & chimichurri

235,-

STEGT TORSK

Beurre blanc, ørredrogn & grønt fra Kiselgården

295,-

HUMMER PASTA

Linguine, cherry tomat, purløg, piment d'Espelette, bisque
& hummer

425,-

ENTRECÔTE

Demi-glace, pommes puree med trøffel, glaseret
skalotteløg

375,-



SØDT & SALT

Third act

CITRONBAVAROISE

Kiks, lemon curd, sprød marengs

110,-

GATEAU MARCEL

125,-

CRÉME BRÛLÉE

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,-

AMARO
Amaro Montenegro
60,-

JES TAFFEL AKVAVIT
Af TATA Cocktail Bar
95,-

BITTER
Fernet Branca
60,-





Ha' en dejlig aften