



*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  
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, tranebær  
105,-

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

SANDERS SIGNATUR BURGER  
Bolle, oksebøf, cheddar,  
syltede rødløg, bacon jam &  
pommes frites  
210,-

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

POMMES FRITES  
Trøffelmayonnaise & ketchup  
65,-

RAMON PENA ANSJOSER  
Aioli, grillet citron & grillet surdejsbrød  
155,-

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



## FORRETTER

*First act*

### STRACCIATELLA

Blodappelsin, pistachie og mizuna  
145,-

### CONFITERET BLÆKSPRUTTE

Savoykål fra Kislegården & græsker  
185,-

### KAMMUSLING CRUDO

Grillet agurk ponzu & edamame-puré  
180,-

### DANSK LUFTTØRRET SKINKE - 18 MÅNEDER

Fra Troldgaarden  
245,-

## HOVEDRETTER

*Second act*

### GRATINERET BLOMKÅL

Gammel Knas, hasselnød &  
chimichurri  
235,-

### STEGT TORSK

Beurre blanc, ørredrogn & grønt fra Kiselgården  
295,-

### HUMMER PASTA

Fettuccine, cherry tomater, bisque & hummer  
425,-

### ENTRECÔTE

Demi-glance, pommes puree med trøfler, 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*