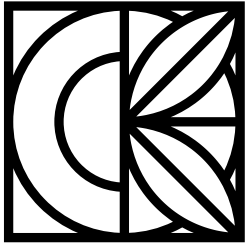
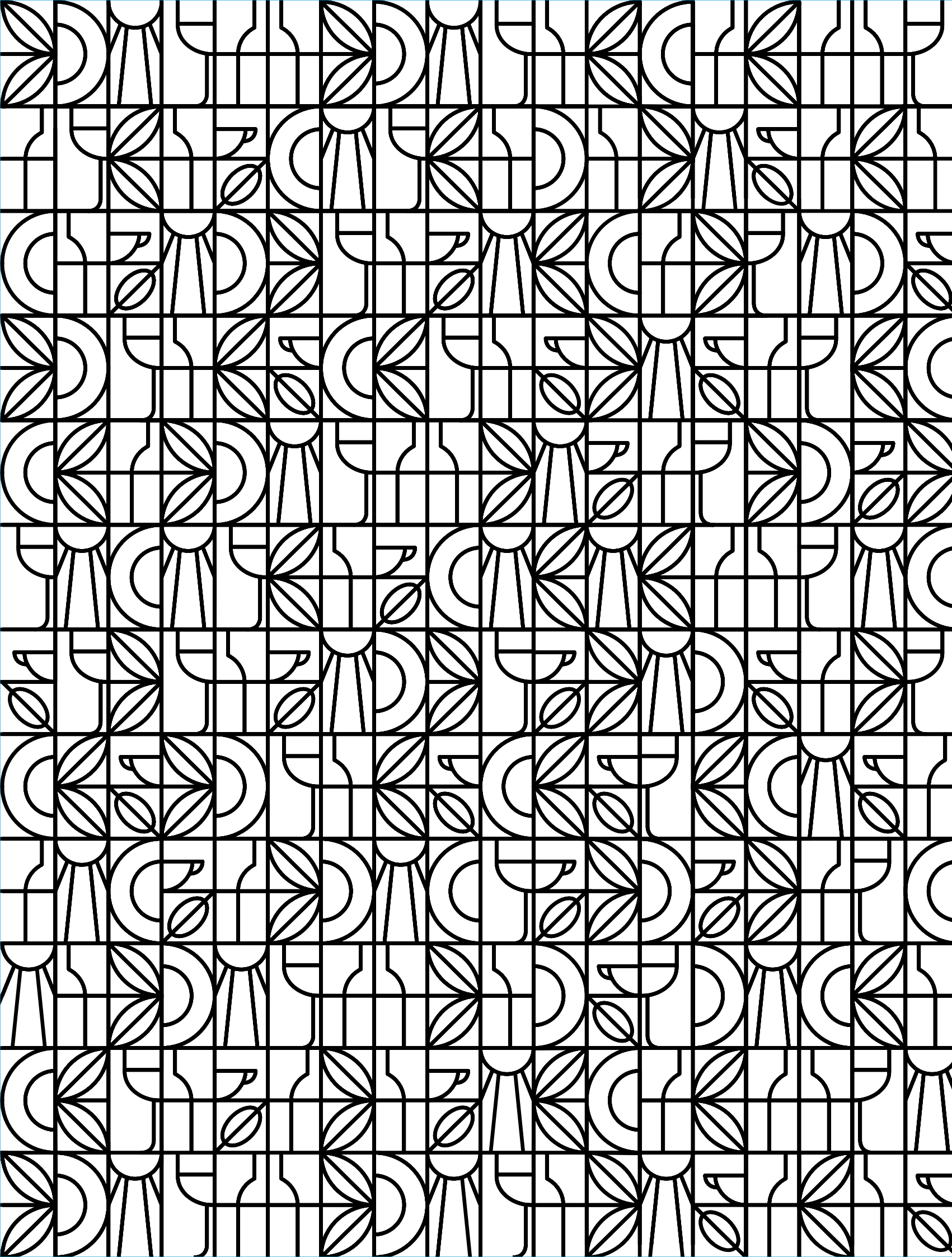


sander



Allemann genießen



Herzlich willkommen im sander.

Wir glauben, jeder Mensch soll gutes Essen und hervorragenden Service in bester Gesellschaft genießen dürfen. Jeden Tag, von morgens bis abends. Aus dieser Überzeugung heraus haben wir das sander entwickelt: das besondere Geschmackserlebnis für jedermann.


Inspiziert von unserer Heimat, dem Hunsrück, mit seinen grünen Wäldern und Wiesen, verbindet das sander Genuss und Geselligkeit mit German Good Food: heimische Gerichte zeitgemäß interpretiert, mit ausgewählten Zutaten aus der Region und internationalen Highlights. Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle und werden im sander zum genussvollen Erlebnis, zu dem jeder eingeladen ist.


Was wir am sander besonders lieben: Hier kannst Du den ganzen Tag genießen. Starte in den Tag mit Deinem Lieblingscappuccino

von unserer Kaffeebar, frischen Deli-Snacks zum Mitnehmen oder einem ausgiebigen Frühstück. Du hast Lust auf ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art? Dann ist das sander der Ort für Deinen Lunch oder Deinen nächsten Abend mit Freunden. In unserer offenen Küche, dem Herzstück des Restaurants, entstehen sämtliche Restaurant- und Deli-Gerichte mit frischen und hochwertigen Zutaten aus der hauseigenen Frische-Manufaktur. Für den besonderen Moment im Alltag findest Du in unserem Café exklusive Kaffee- und Kuchenspezialitäten – oder wir treffen Dich auf einen Drink an der sander Bar!

Morgens, mittags oder abends: Wir laden Dich und Deine Freunde ein, Frische und Qualität mit allen Sinnen zu erfahren.

Erlebe unsere Vision von Democratic Food!

 sander-restaurant.com

 [@sanderrestaurant](https://www.facebook.com/sanderrestaurant)

 [@sander_restaurant](https://www.instagram.com/sander_restaurant)

Poste Dein sander Erlebnis mit den Hashtags

#sander
#allemanzusander
#allemanngenießen
#morgensmittagsabends



Los geht's

Es beginnt mit Dir.

Frühstück		Bio		Zum Bäume Ausreißen	
Von 9:00 bis 12:00 Uhr					
Frühstart ▲	3,90	Bio-Landeil ▲	1,50	Chia-Kokos-Milchreis ●	2,90
Feines Croissant mit Butter und Hunsrücker Konfitüre		aus 2 Bio-Landeiern, natur oder mit Schnittlauch		mit Beerengrütze, Heidelbeeren, Granatapfel und Kokoschips	
Klassiker als Kombi	6,90	2 Spiegeleier ▲	3,90	Die Super-Schüssel³ ▲	5,90
Rauchschinken ^{2,3} , Leberwurst ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Bergkäse, Frischkäse mit Lachs ¹ , Hunsrücker Konfitüre, Butter und Obstsalat mit Granatapfelkernen		aus Bio-Landeiern		Rotes Beeren-Müsli aus Joghurt, Milch, Äpfeln, Haferflocken, Sauerkirschen und Erdbeeren mit Haselnüssen, Mandeln, Blüten-Honig, Bananenscheiben, Heidelbeeren, geschroteten Leinsamen, Granatapfelkernen, Chia-Samen, Knuspermüsli und frischer Minze	
Kombi für Durchstarter	7,90	Heimatliche Brotkultur			
Bergkäse, Gouda, Kräuterfrischkäse, Avocado-Petersilienmousse ^{1,3} , Hunsrücker Konfitüre, Blüten-Honig, Butter und Obstsalat ³ mit Granatapfelkernen		Unser Hausbrot ist fein geröstet und reichhaltig belegt mit			
 <p>Zu unseren Frühstückskombis bekommst Du von uns Laugen-, Mehrkorn- und Weizenbrötchen</p>		Tomaten, Speck ² , Schmorzwiebeln, Rucola, Kresse und Spiegelei	6,90	Die Power-Schüssel	6,90
		Avocado-Petersilienmousse ^{1,3} , Leinöl, körnigem Hüttenkäse, Kresse und Granatapfel	6,90	Joghurt, Obstsalat ³ , Datteln, Knuspermüsli, Haferflocken, Kokoschips, Cranberrys, Chia-Samen und frische Minze	5,90
Noch etwas Leckereres dazu ...		Avocado-Petersilienmousse ^{1,3} , Kresse, Rucola, Grillgemüse und Pinienkernen ^{1,2,3}	6,90	Fruchtiges Erlebnis ●	5,90
Gegrillte Waffeln	4,90	Kräuterfrischkäse, Rucola, Pastrami und pochiertem Bio-Landeil ^{2,3,6,8}	6,90	Ananas, Cantaloupmelone, Orange, Grapefruit, Granatapfelkerne, Heidelbeeren, Erdbeeren und frische Minze	
mit Ahornsirup, Joghurt, Beeren und frischem Obst ³		Secco weiß, trocken 0.1l			
sander Räucherlachs	3,90	Emil Bauer, Pfalz. Aromen von reifem Pfirsich, knackigem Apfel und einem Hauch Melone			
mit Senf-Honigcreme ³		Orangensaft 0.2l			
Pastrami^{2,3,8}	2,90	frisch gepresst			
mit Grüner Soße					
Knuspriger Frühstücksspeck²	2,90				
4 Nürnberger Würstchen	2,90				
Blüten-Honig ▲	1,50				
Nutella ▲	1,50				
Hunsrücker Konfitüre ●	1,50				
Erdbeere, Kirsche oder Mirabelle					



● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!
 Alle Preiseangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Vorweg

Zum Start und nebenbei.



Immer dabei:
unser Brotkorb
mit Steinofen- und
Apfel-Walnussbrot³

Suppen

Omas Kartoffelrahmsuppe mit sander Räucherlachs-Lolli	6,90
Erbssuppe mit Kokosschaum¹ sowie lauwarmem Walnuss-Speck-Gugelhupf ^{2,3} und Frischkäse-Topping	5,90
Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch und Gartengemüse	5,90
Tomatenconsommé ▲ mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum	4,90

Vorspeisen & Salate

sander Räucherlachs aus unserer eigenen Manufaktur mit Kartoffelrösti ^{3,5} , Grüne Soße und Wildkräuter-Rucola-Salat in Avocado-Leinsaat-Dressing	10,90
Rindercarpaccio mit Räuchercreme ³ , Kapern, Radieschen, gerösteten Brotcroutons und frisch gehobeltem Grana Padano ²	9,90
sander Salat-Power-Bowl ▲ Bunter Quinoa-Salat ³ mit Grillgemüse, Bulgursalat mit Linsen und knackigen Bohnen ^{5,6} , Hirten-Salat ⁶ und Tomatenkompott ^{2,6}	8,90
sander Salat-Fitness-Bowl ▲ Bunte Getreide-Mischung, Glasnudelsalat, Rote Bete ³ , Wildkräuter, Rucola, Radieschen, Gurken, Birne, Cranberrys, Walnüsse, Sonnenblumenkerne und Kresse	7,90
Wilder Salat mit marinierten Rote Bete ● sowie Birne, Walnuss und Cranberrys in Himbeer-Limetten-Dressing ^{1,2,3}	5,90
Unser kleiner Blattsalat ▲ mit gerösteten Pinienkernen und Radieschen	3,90
Als Kombination:	
Gezupfter Mozzarella, ▲ Blütensalz und Olivenöl	7,90
Backhähnchen	10,90
Forelle im Backteig	10,90

● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!

Alle Preiseangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.



Auf einem Brett

Kleinigkeiten zum Teilen.

Vorspeisen zum Picken	Knusperfladen
<p>Grillgemüse ● 2,90</p> <p>Gezupfter Mozzarella 2,90</p> <p>Oliven² und Stielkapern ● 1,90</p> <p>Geräucherter Schinken^{2,3} 2,90</p> <p>Ziegenkäsecreme¹ mit Feigenchutney 3,90</p> <p>Pastrami-Rote-Bete-Röllchen^{2,3,8} 3,90</p> <p>Hafer-Mandelcreme ● 3,90 mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat</p> <p>Rindersülze^{1,3} mit Kräutermousse 3,90</p> <p>sander Räucherlachs mit Mini-Kartoffelrösti^{3,5} 3,90</p>	<p>Frisch, heiß und knusprig aus unserem Steinbackofen</p> <p>Alte Schule 5,90 Brotfladen mit Sour Cream, Räucherschinken^{2,3}, Gouda, roten Zwiebeln und Basilikumpesto</p> <p>Lachs Spezial 7,90 Brotfladen mit Sour Cream, sander Räucherlachs, grünem Apfel, Rote Bete und Rucola</p> <p>Ackergold ▲ 7,90 Brotfladen mit Sour Cream, Ziegenfrischkäse², Kartoffeln, Feigen und Frühlingszwiebeln</p> <p>Leibspeise 6,90 Brotfladen mit Tomatenkom- pott^{2,6}, gezupften Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Pinienkernen</p>
<p>Vorspeisenbrett^{1,2,3,5,8} 20,00 „Quer Beet“ für Zwei Vorspeisen aus unserer Manufaktur</p> <p> Dazu gibt's unseren Brotkorb mit Steinofen-Baguette, Apfel- Walnussbrot³, Mehrkornbrot und Dips^{1,3}</p>	

● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!
Alle Preisangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Die Hauptsache

Gemeinsam mit allen genießen.



Vom Grill	
Gegrillter Angus-Burger ^{1,2,3} 9,90 200 Gramm, mit Räuchercreme, Bacon, Cheddarkäse und geschmolzenen Zwiebeln	
Maispoulardenbrust 11,90 mit Craft Beer-Marinade und Schalottenjus	
Frisches Lachsfilet 13,90 auf der Haut gegrillt, mit Zitronenbutter ²	
Rinderrückensteak Dry Aged 19,90 aus Deutschland, mit Kräuterbutter und Räuchersalz	
Was möchtest Du dazu?	
Steakhouse-Fritten 2,90	
Ofenkartoffel 2,90	
Kartoffelgratin 2,90	
Avocado-Getreide-Risotto ³ 3,90	
Blattspinat 3,90	
Grillgemüse 3,90	
Brokkoli 3,90	
Unsere Klassiker	
Currywurst vom Duroc-Schwein ⁸ 7,90 mit Krautsalat ³ und Steakhouse-Fritten	
Gebackenes Schnitzel Wiener Art vom Schwein 11,90 mit Zitronenscheibe und Rucola-Kartoffelsalat	
Geschmorte Rinderroulade 13,90 mit Bohnenallerlei und Kartoffelstampf	
Frankfurter Fish & Chips 12,90 aus Forellenfilet, mit Grüner Soße	
Tafelspitz mit Grüner Soße 14,90 sanft gegart, mit Bohnenallerlei und Kartoffelstampf	
Bandnudeln mit Brokkoli ² 8,90 mit Rauke-Pesto und gehobelem Grana Padano	
Als Kombination:	
Backhähnchen 12,90	
Forelle im Backteig 12,90	
Für die kleinen Gäste	
	
Penne ▲ 3,90 mit Tomatensoße	
Gebackenes Hähnchenschnitzel 4,90 mit Brokkoli und Steakhouse-Fritten	
Knusprige Kartoffelrösti ^{3,5} ▲ 3,90 mit Apfelmus	

● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!

Alle Preisangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Einfach süß

Für zwischendurch oder zum Schluß



Süße Momente		Tartelettes und Kuchen	
Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen	2,90	Tartelette mit Himbeeren oder Heidelbeeren	3,90
Zitronen-Thymian-Creme mit Pistazien-Biskuit und Beeren-Topping	2,90	Landkuchen Apfel oder Schoko-Kirsch	2,90
Chia-Kokos-Milchreis ● mit Beerengrütze, Heidel- beeren, Granatapfel und Kokoschips	2,90	<i>Zusätzlich bieten wir Dir mit unserem "Tagesangebot" noch mehr Abwechslung und Vielfalt für den süßen Schluß oder zwischen- durch – sprich uns einfach an.</i>	
Apfel-Crumble ³ karamellisierte Äpfel mit knusprigen Streuseln	2,90		
Frankfurter Strip ¹ Wiener Biskuit, Buttercreme, Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant	2,90		
Weißer Brownie Ruby-Schokolade mit Mandel-Vanillecreme und Kakao-Nüssen	2,90		
Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout	2,90		
Dessertbrett			
Süße Momente ³ „Quer Beet“ für Zwei Desserts aus unserer Manufaktur	15,00		
			





mit allen Sinnen

● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!
Alle Preisangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.



Prost

Auf Dich und zum Wohle!

Heißgetränke	ChariTea	Saft und Nektar 0.2 l/0.4 l
<p>Alle Kaffeespezialitäten werden aus unserer Bio- und Fairtrade-zertifizierten sander Eigenröstung, der kastanienfarbenen Crema-Bohne sowie der fein herben Espresso-Bohne, liebevoll zubereitet.</p> 	 <p>Feinster Bio-Tee aus fairem Handel</p> <p>Black Darjeeling ● 2,90 Fein blumiges Aroma</p> <p>Green Himalaya ● 2,90 Natürliche Farbe und feiner Geschmack</p> <p>Wild Fruit ● 2,90 Süß und saftig, mit fruchtigen Noten</p> <p>Mate Boost ● 2,90 Grünes Gold mit Zitronen, Minze- und Orangenaroma</p>	<p>Apfelsaft³ naturtrüb 2,90/4,90</p> <p>Johannisbeere³ 2,90/4,90</p> <p>Maracuja 2,90/4,90</p> <p>Rhabarber 2,90/4,90</p> <p>Saft-Schorlen³ 2,50/4,50</p> <p>Orangensaft frisch gepresst 3,50</p>
<p>Espresso 2,00</p> <p>Espresso Macchiato 2,50</p> <p>Espresso Doppio 3,50</p> <p>Café Crema 2,50</p> <p>Cappuccino 2,90</p> <p>Milchkaffee 3,20</p> <p>Latte Macchiato 3,50</p> <p>Heiße Schokolade 3,50</p> <p>Ingwer-Tee mit Blüten-Honig 3,20</p> <p>Frischer Pfefferminz-Tee 3,20</p> <p>Chaipur Matcha Green Chai Latte 3,90</p>	<p>Limonaden 0.4 l</p>  <p>Eiskalt genießen: unsere frischen, hausgemachten Kaltgetränke</p> <p>Limonaden in den Sorten 3,90 Ingwer, Holunder oder Johannisbeere jeweils mit Eis, frischer Minze und Zitrone</p>	<p>Softdrinks 0.2 l/0.4 l</p> <p>Pepsi Cola^{1,16} 2,50/4,50</p> <p>Pepsi Cola Light^{1,2,11,13,16} 2,50/4,50</p> <p>7Up² 2,50/4,50</p> <p>Mirinda^{1,3} 2,50/4,50</p>
<p>Wasser 0.25 l/0.75 l</p> <p>Selters still 2,50/5,90</p> <p>Selters medium 2,50/5,90</p> <p>Tafelwasser still oder spritzig 2,50/5,90</p>	<p>Lemonaïd+ 0.33 l</p> <p>Alles frisch, alles Bio aus fairem Handel und mit keinerlei Zusatzstoffen</p>  <p>Limette, Maracuja oder Blutorange ● 3,50</p>	

● = vegan ▲ = vegetarisch ■ = laktosefrei Bitte sprich uns auf Allergene an!
Alle Preiseangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.

Prost

Auf uns und zum Wohle!



Biere vom Fass 0.3 l/0.5 l	Cocktails	alkoholfreie Cocktails
Radeberger Pils 2,90/4,90	Vodka Lemon 6,90 Absolut Vodka, Bitterlemon ^{3,15} und Eis	Sander Collins 4,90 Tonic ^{3,15} , Zitronensaft, Granatapfel Sirup ¹ , Zucker Sirup und Eis
Binding naturtrüb 2,90/4,90	Screwdriver 6,90 Absolut Vodka, Orangensaft und Eis	Virgin Crushed 4,90 Ginger Ale ¹ , Limettensaft, Ingwer, halbierte Kumquats ⁷ , Rohrzucker und Eis
Radler 2,90/4,90	Moscow Mule 7,90 Absolut Vodka, Limettensaft ² , Ginger Beer, Angostura Bitter ¹ und Eis	Hugo Light 4,90 Holundersirup, Tonic Water ^{3,15} , Seven Up ² und Eis
Flaschenbiere	Saoco 7,90 Havana Club Rum, Kokoswasser, Mineralwasser, Limette ⁷ und Eis	Mojito Light 4,90 Limette ⁷ , frische Minze, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser, Crushed ice
Schöffelhofer Hefeweizen 0.5l 4,90	Ron Collins 6,90 Havana Club Rum, Mineralwasser, Zuckersirup, Limette ⁷ und Eis	Gin 4 cl/Gin Tonic
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei, 0.5l 4,90	Basilikum Mojito 7,90 Havana Club Rum, Mineralwasser, Rohrzucker, Limette ⁷ , Basilikum, frischer Minze und Eis	Bombay Sapphire, 44% 5,00/7,90
Clausthaler naturtrüb alkoholfrei, 0.33l 2,90	Rote Bete Bloody Mary 8,90 Absolut Vodka, Rote Bete-Saft, Balsamico ^{1,5} , Apfelsaft ³ und Pflaumenmus	Hendrick's, 47% 6,00/8,90
Apfelwein 0.3 l/0.5 l	Bembel Gin – Frankfurt Fizz 11,90 Bembel Gin, weißer Rohrzucker, Limettensaft ² , Zitronensaft, Apfel und Eis	Bembel Gin, 40% 7,00/9,90
Frankfurter Apfelwein 2,90/4,50	Bembel Gin – Bembel Basil Takeover 11,90 Bembel Gin, Basilikum, Limettensaft ² , weißer Rohrzucker, Apfelwein, Apfel und Eis	Monkey 47, 43% 9,00/11,90
Spritz und Aperitif 0.2 l		Tonic Water 0.2 l
Asbach Rosé Spritz 6,90 Asbach Aperitif, Secco ⁵ , Eis, Limette ⁷ und frische Minze		Thomas Henry^{3,15} 2,90
Aperol Spritz 6,90 Aperol ^{1,15} , Secco ⁵ , Orange und Eis		Sekt und Secco 0.1 l/0.75 l
Pampelle Ruby Spritz 7,90 Pampelle Ruba L`Apero ¹ , Secco ⁵ und Eis		Secco weiß, trocken 3,90/22,00 Emil Bauer, Pfalz. Aromen von reifem Pfirsich, knackigem Apfel und einem Hauch Melone
		Riesling Sekt, trocken 4,50/25,00 Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. Erfrischend, prickelnd mineralisch, feinperliges Mousseux mit kerniger Säure

Bitte sprich uns auf Allergene an! Alle Preisangaben in Euro sowie inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und Service.



Prost

Auf Dich und zum Wohle!

direkt vom Winzer

Weißweine	0.21/0.75 l	Rotweine	0.21/0.75 l	Wein-Schorlen	0.21/0.41
Riesling „Eins, Zwei, Dry“, trocken Leitz, Rheingau. Edler, aber jugendlicher Riesling mit würzigen Nuancen von Pfirsich und Aprikose	6,90/21,50	Spätburgunder, trocken Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. Samtroter, im Eichenholzfass gereifter Rotwein mit Schokoladennuancen	5,90/18,50	Riesling weiß, trocken	3,90/5,90
Grauburgunder, trocken Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. Kräftig, vollreife Dichte mit filigran nussiger Note und internationalem Charakter	5,90/18,50	Cabernet Sauvignon, trocken Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. International vollmundiger Rotwein mit intensivem Duft nach geröstetem Kaffee und Vanille	6,90/21,50	Obstbrand	2 cl/4 cl
Chardonnay, trocken Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. Komplexer, vollmundiger Geschmack mit spritziger Beersäure	5,90/18,50	Cuvee Cabernet/Merlot/Barbera „Halbstück“ Emil Bauer & Söhne, Pfalz. Im großen Holzfass gereifter Wein mit tiefem Rotton und betörenden Nuancen von reifen Beeren	7,90/25,00	Alte Williamsbirne, 40%	3,90/6,90
Sauvignon blanc „Terrorist“ Emil Bauer & Söhne, Pfalz. Jugendlich unkompliziert, zu einem Drittel im großen Holzfass ausgebaut, gibt ihm die Kraft und den nötigen Körper	6,90/21,50	Merlot „Answer“ Emil Bauer & Söhne, Pfalz. Dunkle, vollmundige Aromen von Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren	7,90/25,00	Alte Pflaume, 40%	3,90/6,90
Scheurebe „Scheu aber geil“, trocken Emil Bauer & Söhne, Pfalz. In der Nase erinnert er vor allem an Limonen, strohgelb mit betörendem Sortenbukett	7,90/25,00	Roséweine	0.21/0.75 l	Natürlich regional aus der Birkenhof Brennerei im Westerwald	
		Wilhelm Rosé, trocken Emil Bauer & Söhne, Pfalz. Leichter, junger Wein mit fruchtigem Aroma, Zitrusfrucht-Nuancen - ein Klassiker	6,90/21,50	Spirituosen	2 cl/4 cl
		Blanc de Noir, trocken Gerharz-Hochthurn, Rheinhessen. Rote Beeren und Zitrusaroma mit quirliger Fruchtsäure und cremigem Geschmack	6,90/21,50	Ramazotti, 30%	2,90/4,90
				Jägermeister, 35%	2,90/4,90
				Grappa Nonino Chardonnay, 41%	4,90/7,90
				Bulleit Bourbon Whiskey, 45%	4,90/7,90
				Absolut Vodka, 40%	2,90/4,90
				Glenfiddich Single Malt Scotch¹, 40%	4,90/7,90
				Havana Club Anejo¹, 40% Especial Traditional Rum	3,90/6,90
				Remy Martin Cognac, 38%	4,90/7,90

Alle Preisangaben in Euro und inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer sowie Service.

1 = mit Farbstoff ; 2 = mit Konservierungsstoff ; 3 = mit Antioxidationsmittel ; 4 = mit Geschmacksverstärker ; 5 = geschwefelt ; 6 = geschwärtzt ; 7 = gewachst ; 8 = mit Phosphat ; 9 = Stärke ; 10 = mit Milcheiweiß ; 11 = mit Süßungsmitteln ; 12 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ; 13 = enthält eine Phenylalaninquelle ; 14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken ; 15 = chininhaltig ; 16 = coffeinhaltig

Lieber Gast, über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Dir gerne mündliche Auskunft. Zusätzlich kann eine schriftliche Dokumentation jederzeit eingesehen werden.

