

2011er Château Greysac 49,00
Merlot | CS | PV | CF
Medoc | Frankreich 0, 75l

Tagesaperitif: 15,00
Chandon Garden Spritz
0, 1l

2021er "Grauburgunder" 34,00
(only Sansibar)
Weingut Dr. Koehler | Rheinhessen 0, 75l

Unser Deutsche Vita 16,00
Ziegler Zeitgeist
mit Tonic & Minze

Suppen, Salate & Co

Kraftbrühe mit Flädle 11,00
Dreierlei Süppchen mit dreierlei Beilagen 19,00
Sansibar's Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Dip 18,00
US Beef Tatar auf Crème fraîche, Trüffel und Sylter Landei 28,00
Sansibar" Der beste Thunfisch aus der Dose " mit Caesar Salat und dreierlei Knusperbrot 26,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish und Pesto dazu Knusperbrot 21,00
Kartoffelgnocchi und gebeizter Lachs im Sauerrahmschaum mit zweierlei Kaviar 26,00
Sansibars spanische Sardinen aus der Dose 16,00

Vegi

Knoblauchbrot 9,00
Pimentos de Padron 10,00
Lauwarmer Trüffelkäse mit Pellkartoffen, Creme Fraiche und Sylter Honig 24,00
Rote-Beete-Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing 16,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise 23,00

Sushi & Co

Gebackenes Thunfisch Tatar mit Sesam Creme und Teriyaki Sauce 26,00
"Spicy Hot Duck Roll" 26,00
Crunchy gebackene Ente mit Gurke gefüllt und Teriyaki Sauce
Sashimi vom Thunfisch "Tataki Style" mit Sesamcreme, Teriyaki und spicy Chefsauce 26,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas 26,00

Pasta

Scharfe Nudeln mit Lachs in Pepperoni-Käsecreme 26,00
Kalbsbolognese mit Spaghetti und Parmigiano Reggiano 21,00
Knoblauchspaghetti mit Robiola und scharfer Basilikumtomate 21,00
Scharfe Gamba-Spaghetti mit Tomate und Parmesan 42,00

Beef & Meer

Bries & Nieren 32,00
gebackenes Kalbsbries und Geschnetzelte Nieren in Dijonsenf-Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

Wachtelbrust mit Thymian gebraten mit Rosenkohl, cremigem Kartoffelpüree und Wildpreißeelsauce 39,00

Für 2 Personen (pro Person) 55,00
Sylter Lammrücken aus dem Ofen mit Bohnen-Grillgemüse und Kartoffelgratin

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 79,00

Gebratenes Filet vom Island Kabeljau mit Mandelbutter auf Rahm-Blumenkohl und Sylter Kartoffeln 42,00

Filet vom Heilbutt mit Kartoffelkruste auf feinen Rahmspinat und Sansibars Black-Selection Kaviar 48,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 38,00

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 50,00

Angeldorsch aus dem Gemüsesud mit Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce 32,00

Ab zwei Personen (pro Person) 75,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße

Süß & Salzig

Eiscreme von Mövenpick: 4,00
*Vanilleeis *Schokoladeneis *Joghurteis
*Zitronensorbet *Erdbeereis

Sansibars Dessertriologie 14,00

Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 19,00

Crème Brulée 12,00

Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig 9,00

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und Feigensenf

Die mit gekennzeichneten Produkte erhalten Sie hier im Restaurant und auf www.sansibar.de



Zu den Abendsalaten reichen wir Abraham Katenschinken aus der Nordheide. Von Hand gesalzen, über Buchenholz geräuchert und aus dem besten Teilstück des Schinkens geschnitten, wird er zum Genuss!

Auch bei Fragen zur Allergen Kennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.