

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
Rahmsüppchen vom Nordseesteinbutt mit Safrangemüse 15,00
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
Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 16,00

Vegi

Knoblauchbrot 9,00
Pimentos de Padron 10,00
Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing 16,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise 23,00

Sushi & Co

Sashimi vom Thunfisch mit Kapern-Limonen Vinaigrette 26,00
Gebackenes Thunfischtatar auf Sesamcreme, Teriyaki und Spicy Mayo 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
Carpaccio vom U.S. Beef mit Spinat-Ricotta-Ravioli und Nussbutterschaum 29,00

Beef und Meer

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00
Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 79,00
Dreierlei Edelfische mit Gamba auf Tomaten-Lauchgemüse mit Knoblauch gebraten dazu Baguette 42,00

Filet vom Norweger Lachs mit Bacon gebraten auf Tomaten-Balsamico-Linsengemüse und Röstkartoffeln 42,00
Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce 36,00
Filet vom Wolfbarsch gebraten auf feine Bandnudeln mit grünem Spargel, Kapern, gebackenem Hirtenkäse und geschmorter Tomate 42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce 55,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 32,00
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 Sahnkartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße

Süß & Salzig

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

Aus unserer Softeismaschine:

Sansibars Vanillesoft Eis mit Schokoladen-Eierlikör und weißen Schokoperlen 11,00
Sansibars Double Choc Softeis mit Brownie und Salz-Karamell Sauce 11,00
Sansibars Dessertrilogie 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 ✂ 21,00

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 Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.