

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

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

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

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

Suppen, Salate & Co

Kraftbrühe mit Flädle 12,00
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
Gebackene Kartoffel im Sauerrahmschaum mit Tatar vom Rind und Trüffel 29,00
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

"Spicy Hot Duck Roll" 26,00
Crunchy gebackene Ente mit Gurke gefüllt und Teriyaki Sauce
Sashimi vom Thunfisch "Tataki Style" 26,00
mit Sesamcreme, Teriyaki und spicy Chefsauce
Gebackenes Thunfischtatar auf Sesamcreme, Teriyaki und Spicy Mayo 26,00
Sushirohle 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 und Meer

Trüffel-Frikadellen gebraten auf Pilz-Rahmspinat und Kartoffelpüree 28,00
"Gäng kiew wahn gung" 34,00
Grünes Thai Curry mit Gamba, Gemüse, Chili und Basmati Reis
Gebratenes Kalbsbries im Nussbutter-Kartoffelschaum mit weißem Spargel 32,00

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 in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00
Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Champagner-Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree 42,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 34,00
Medaillons vom Seeteufel gebraten auf Bouillabaisse-Risotto mit Pulpo und Sepia, Spargel und Pesto 42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce 55,00
Loup de mer im Ganzen gebraten Ofenkartoffel und Senfsauce 36,00
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

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

Süß & Salzig

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

Aus unserer Softeismaschine:

Sansibars "Heiße Liebe" 11,00
Vanillesoft Eis mit heißen Himbeeren und weißen Schokoladen Perlen
Sansibars Nougat Softeis mit Schokoladen- Salz Brezeln und Karamellsauce 11,00
Dreierlei von der Schokolade mit marinierten Beeren 12,00
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