

2011er Château Saint Paul 39,00
Merlot | CS | PV | CF
Haut Medoc | Frankreich 0, 75l

2021er "Weißburgunder" 39,00
(only Sansibar)
Neef-Emmich | Rheinhessen 0, 75l ✂

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

Eistee Long-Island Style 16,00
mit Ziegler Zeitgeist,
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

Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und Pesto dazu Knusperbrot 21,00

"Tomato Tonnato" 28,00

Carpaccio von bunten Tomaten mit Thunfisch Sauce, Sashimi, Kapern Äpfel und Parmesan

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" 28,00

Crunchy gebackene Ente mit Gurke gefüllt und Teriyaki Sauce

Tataki vom Blue Fin Balfego Thunfisch mit Sesamcreme, Teriyaki Sauce und spicy Chefsauce 29,00

Gebackenes Thunfischtatar auf Sesamcreme, Teriyaki und Spicy Mayo 28,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 28,00

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

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 69,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 36,00

Filet vom Schwarzem Kabeljau mit Misoglasur aus dem Ofen mit Asia Gemüse, Sesam, Pilzen und Teriyaki Sauce 42,00

Filet vom Nordsee Steinbutt gebraten auf weißem Spargel, Pfifferlingen, Tomate und Nordseekrabben-Remoulade 55,00

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce 55,00

Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Champagner-Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree 42,00

Angeldorsch aus dem Gemüsesud mit Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce 34,00

Ab zwei Personen (pro Person) 75,00

Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße

Nordsee Hummer im ganzen Preis pro Kilo 120,00
mit Ceasar Salad, dreierlei Dips und Pommes Frites

Für 3 Personen (pro Person) 50,00

Sylter Loup de mer im Ganzen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffel, Champagnerkraut und Senfsauce

Süß & Salzig

Eiscreme von Mövenpick: 4,00

*Vanilleeis *Schokoladeneis *Joghurteis

*Zitronensorbet *Erdbeereis

Aus unserer Softeismaschine:

Mascarponesofteis mit Erdbeeren und zweierlei von der Schokolade 11,00

Sansibars Joghurt-Softeis mit Mango, Passionsfrucht und süßem Sesam 11,00

Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 19,00

Crème Brulée 12,00

Zweierlei von der belgischen Schokolade mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis 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