

2020er Cabernet Sauvignon 42,00  
"Predator"  
Lodi Appellation | USA 0, 75l

2022er "Sauvignon Blanc" 48,00  
(only Sansibar)  
Tement | Südsteiermark 0, 75l ✂

### Suppen, Salate & Co

Kraftbrühe mit Flädle 12,00  
Sansibar's Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00  
US Beef Tatar auf Crème fraîche, Trüffel und Sylter Landei 29,00  
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

Uramaki Rolle mit mariniertem Thunfisch, Salatgurke und gebackener Soft-Shell Crab 32,00  
Sashimi "Tataki Style" vom Blue Fin Thunfisch auf Sesamcreme, Teriyaki Sauce und spicy Mayo 32,00  
Sashimi Salat mit Hamachi, Thunfisch, Lachs, Avocado und Wasabi 32,00  
Sushirole mit warmen Knuspergambas 30,00  
5 Stück Gebackene Tempura Gambas mit Wasabi-Mayonnaise 36,00

### Pasta

Scharfe Nudeln mit Lachs in Pepperoni-Käsecreme 26,00  
Bolognese mit Spaghetti und Parmigiano Reggiano 21,00  
Knoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish ✂ und Robiola-Frischkäse 21,00  
Scharfe Gamba-Spaghetti mit Tomate und Parmesan 42,00  
Trüffelnudeln in Rahm mit erstem Albatrüffel 55,00

### Beef und Meer

**Für 2 Personen (pro Person) 99,00**  
Tomahawk Steak vom Australischen Wagyu (ca.1, 8 Kg) mit Steinpilz-Gnocchis und Ofen-Tomaten  
Lammhaxe aus dem Ofen mit Paprika-Kraut und Kartoffel-Gratin 32,00  
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 36,00

**Tagesaperitif:** 15,00  
DÈJÀVU ORIENTAL  
mit Ginger Ale | Orange | Minze 0, 1l

**Cocktail des Tages** 16,00  
mit Ziegler Zeitgeist,  
Tonic & Minze

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00  
Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 69,00  
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce 55,00  
Gebratenes Filet vom Island Kabeljau auf feinen Bandnudeln in spicy Tomatensauce und grünem Spargel mit Zucchini 42,00  
Medaillons vom Seeteufel mit Speck gebraten auf Champagner-Traubenkraut, 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

### Süß & Salzig

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

### Aus unserer Softeismaschine:

Sansibars Mascarpone Softeis mit warmen Zwetschgen-Crumble 12,00  
Beschwipptes Tiramisu mit marinierten Erdbeeren 12,00  
Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 19,00  
Crème Brulée 12,00  
Joghurteis mit karamellisierten 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](http://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 Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.