

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
Tatar vom Beiz Lachs mit Fenchelsalat und Knusperecke 28,00
Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 16,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

Vegi

Knoblauchbrot 9,00
Spicy 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

Gebackenes Blue Fin Thuna Tatar auf Sesamcreme und Spicy Mayo 30,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas 30,00
Tataki vom Blue Fin Thuna auf Sesamcreme und Teriyaki Sauce 32,00

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

Beef und Meer

US Short Rib mit gebratenen Steinpilzen und Kartoffelpüree 34,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree 30,00
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
Filet vom Nordsee Steinbutt gebraten auf Spitzkohl, Blutwurst Ravioli und Röstzwiebel-Schaum 55,00
Medaillons vom Seeteufel gebraten auf Mediterranen Risotto und geschmolzenem Weichschimmelkäse 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 & Salz

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

"Winter Apfel" 12,00
Mascarpone Softeis mit Bratapfel, Caramelsauce und Streusel

Sansibars Dessert Trio 21,00
Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 21,00
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



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.