

Tagestipp: 18,00Belvedere Espresso Martini
Shot 2cl 9 € | Klassisch 0, 1l 18 €**Tagesaperitif:** 15,00DÈJÀVU ORIENTAL
mit Ginger Ale | Orange | Minze 0, 1l

2022er "Sauvignon Blanc" 48,00

(only Sansibar)
Tement | Südsteiermark 0, 75l ✂**Cocktail des Tages** 16,00mit Ziegler Zeitgeist,
Tonic & Minze

Suppen, Salate & Co

Kraftbrühe mit Flädle 13,00

Sansibar's Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00

US Beef Tatar auf Crème fraîche, Trüffel und Sylter Landei 29,00

Dreierlei Süppchen mit dreierlei Beilagen 19,00

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 22,00

Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 16,00

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

Gebeiztes Saiblingsfilet auf Ringelbeete mit Selleriepüree, Zitronengel, Imperial Kaviar und Gurkensud 28,00

Vegi

Knoblauchbrot 10,00

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

Sansibars Knusper Maishuhnsalat 26,00

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Nussbutter und Knoblauch 30,00

Tataki vom Balfego Blue Fin Thunfisch auf Sesam Creme und Teriyaki Sauce 32,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 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

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 38,00

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00

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

Steinbutt-Kotelette mit Kapern-Butter gebraten dazu Rahm-Spargelragout und Bärlauch-Kartoffeln 55,00

Medaillon vom Seeteufel gebraten im Maisschaum mit BBQ Spargel, Kartoffelpüree mit gezupfter Ente und Chorizo 42,00

Filet vom Zander mit Rosmarin gebraten auf Rahm-Weisskohl und Sylter Kartoffeln 42,00

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

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter 79,00

Angeldorsch aus dem Gemüsesud mit Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce 29,00

Ab zwei Personen (pro Person) 80,00

Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagner-Traubenkraut und Senfsoße

Süß & Salzig

Eiscreme von Mövenpick: 4,00

*Vanilleeis *Schokoladeneis *Joghurteis

*Zitronensorbet *Erdbeereis

"Sansibars Schokoladen-Eierlikör Becher" 13,00

Mascarpone Softeis mit Eier-Likör und knusprigen Schoko-Laugenkugeln

Sansibars Tiramisu mit Erdbeeren 16,00

Sansibars ✂ Franzbrötchen Eisbecher 12,00

Franzbrötchen Eis mit Vanille-Limettschaum und Karamellsauce

Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem Drum und Dran 23,00

Crème Brulée 12,00

Joghurteis mit karamellisierten Oliven und Honig 9,00

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und Feigensenf ✂ 23,00

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