

**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 &amp; 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

**Crème Brûlée und Praline von der Gänsestopfleber mit Pfirsich-Rosmarin Kompott und Butter-Brioche** 24,00

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

## 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 &amp; Co

Sashimi vom Balfego Blue Fin Thunfisch mit Kapern-Limonen-Vinaigrette 32,00

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

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

Sushi Rolle "Inside Out" mit Lachs, Aal und Avocado 30,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00

**Salat von Palmenherzen mit Frühlingslauch und Tempura Gamba** 16,00

## 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

Geschmorte Ochsenbäckchen mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 28,00

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00

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

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

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

Medaillons vom Seeteufel mit Zitronengras gebraten auf Krustentier-Curry mit Gemüse und Basmati Reis 42,00

**Bouillabaisse mit Pulpo, Gamba, Jakobsmuschel, Rotbarsch und Focaccia mit geräucherter Paprika-Aioli** 35,00

Filet vom Norweger Lachs gebraten auf mediterranen Spaghetti mit Artischocken und Ziegenkäse 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 &amp; Salzig

**Eiscreme von Mövenpick:** 4,00

\*Vanilleeis \*Schokoladeneis \*Joghurteis

\*Zitronensorbet \*Erdbeereis

**"Sansibars Blaubeer Traum"** 13,00

Mascarpone Softeis mit Blaubeerragout und Mandelkrokant

**"Sansibars Joghurt Traum"** 13,00

Joghurt Softeis mit Kokos und Ananas

Joghurttörtchen mit Erdbeerragout und weißen Schokoladeneis 12,00

**Hauseis** 8,00

Weißes Schokoladeneis mit Eierlikör und Knusperschokolade

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

Crème Brûlée 12,00

Joghurteis mit karamellisierten Oliven und Honig 9,00

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



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.