

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
Landeier 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, 22,00

Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und
Pesto dazu Knusperbrot

Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 16,00

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 16,00Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel-
Mayonnaise 23,00**Sushi & Co**Sansibars Hummerrolle mit Avocado, Chili und Soja
Sauce 35,00

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00

Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch,
Nussbutter und Knoblauch 28,00**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 21,00Scharfe Gamba-Spaghetti mit Tomate und
Parmesan 42,00**Beef und Meer**Frikadellen auf Buntem Rahmgemüse und
Kartoffelpüree 22,00**Ab Zwei Personen (pro Person)** 55,00Sylter Loup de mer im Ganzen "Mediterran" mit
Pimentos und RosmarinkartoffelnThailändische Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln
Erdnüssen, Chili, Mungosprossen und Koriander 24,00Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit
Baguette 42,00Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und
Sansibars Senfsauce 45,00Filet vom Zander gebraten auf Tomaten-
Fenchelgemüse, kleine gebratene Kartoffeln und
Pasiosnfrucht-Mango Vinaigrette 42,00Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Bandnudeln
in Hummerrahm und Blattspinat 42,00Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel
und Senfsauce 38,00Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel
und Senfsauce 34,00Filet vom Norweger Lachs auf der Haut gebraten mit
Beluga Linsen Wildem Blumenkohl und
Trüffelschaum 42,00Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit
Salzkartoffeln und flüssiger Butter 79,00Angeldorsch aus dem Gemüsesud mit
Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce 29,00**Ab zwei Personen (pro Person)** 80,00Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im
Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln,
Champagner-Traubenkraut und Senfsoße**Süß & Salzig****Eiscreme von Mövenpick:** 4,00

*Vanilleeis *Schokoladeneis *Joghurteis

*Zitronensorbet *Erdbeereis

"Sansibars Blaubeer Traum" 13,00Mascarpone Softeis mit Blaubeer-Ragout und
MandelkrokantZweierlei von der belgischen Schokolade mit
Blaubeeren und Vanilleeis 15,00Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem
Drum und Dran 23,00**Sansibars ✂ Franzbrötchen Eisbecher** 12,00Franzbrötchen Eis mit Vanille-Limettenschaum und
Karamellsauce

Crème Brulée 12,00

Joghurteis mit karamellisierten Oliven und Honig 9,00

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