

**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

**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 25,00

**Sushi & Co**

Spicy Hot Duck Rolle mit Avocado, Gurke und Teriyaki Sauce 28,00

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

Sushi Rolle Inside Out mit gebackenem Soft Shell Crab 32,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00

Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch 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****Helgoländer Hummer im ganzen Preis pro Kilo** 120,00  
mit Ceasar Salad, dreierlei Dips und Pommes Frites**Für 2 Personen** 170,00

Black Angus Tomahawk vom Australischem Rind mit Pfeffersauce, Ceasar Salad und Fritten

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00

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

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

Medaillons vom Seeteufel gebraten auf Rahm-Pfifferlingen mit Lauch und Knusprigen Kartoffeln 42,00

Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 32,00

Thai Beef mit gebratenen Glasnudeln, Wokgemüse, Chili, Knoblauch und Teriyaki Sauce 36,00

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

**Carbonara Risotto mit Guanciale, Parmesan und Trüffel** 26,00

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 Erdbeer Traum"** 13,00

Mascarpone Softeis mit Erdbeeren, Sahne und Weißer Schokolade

Schokoladen-Brownie mit Passionsfruchtmousse, Kirschen und Cornflakes Milch Eis 14,00

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



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.