

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
Landeis 29,00

Dreierlei Süppchen mit dreierlei Beilagen 19,00

Sansibar" Der beste Thunfisch aus der Dose ✂ mit
Caesar Salat und dreierlei Knusperbrot 26,00Tatar vom Beitzlachs mit Kleinem Rösti und
Meerrettich 28,00

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 25,00**Sushi & Co**

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch,
Nussbutter und Knoblauch 32,00

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00

Tataki vom Balfego Thunfisch auf Sesam Creme
und zweierlei Saucen 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 21,00Scharfe Gamba-Spaghetti mit Tomate und
Parmesan 42,00**Beef und Meer**Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit
Baguette 42,00

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und 55,00

Sansibars Senfsauce

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

Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Artischocken 42,00

Ragout mit getrockneten Tomaten, Oliven und
kleinen Kartoffeln

Medaillons vom Seeteufel mit Speck gebraten auf 42,00

Champagner-Traubenkraut, Croutons und
KartoffelpüreeNordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit 79,00
Salzkartoffeln und flüssiger ButterAngeldorsch aus dem Gemüsesud mit 29,00
Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce**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 Dessert Trio 16,00

Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem 23,00
Drum und Dran**Sansibars ✂ Franzbrötchen Eisbecher** 10,00Franzbrötchen Eis mit Vanille-Limettenschaum und
Karamellsauce

Crème Brulée 12,00

Joghurteis mit karamellisierten Oliven und Honig 9,00

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und 23,00
Feigensen ✂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 Allergenkennzeichnung im Rahmen der
EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.