

Tagestipp: 18,00Belvedere Espresso Martini
Shot 2cl 9 € | Klassisch 0, 1l 18 €**Tagesaperitif:** 15,00DÈJÀVU ORIENTAL
mit Ginger Ale | Orange | Minze 0, 1l**Abendempfehlung:** 24,00**Pornstar Martini** mit Belvedere Wodka,
Chandon Garden Spritz und
frischer Passionsfrucht**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

Gebackenes Thunfischtatar auf Sesam Creme und zweierlei Saucen	28,00
Tataki vom Balfego Thunfisch auf Sesam Creme und zweierlei Saucen	32,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch	28,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo	36,00
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

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
Filet vom Rotbarsch gebraten mit Spargel-Pilz Gemüse im Krustentierschaum und Kartoffel-Gnocchis	42,00
Heilbuttfilet gebraten auf Blattspinat mit mediterranem Kartoffelpüree	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) 80,00Nordseesteinbutt 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

Lava Cake mit Marinierten Erdbeeren und Erdbeereis	12,00
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem Drum und Dran	23,00
Sansibars Franzbrötcheneis Sandwiches mit Karamellsauce und Blaubeer-Ragout	10,00
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 Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.