

Tagestipp: 14,00
Whiskey Sour

Tagesaperitif: 15,00
DÈJÀVU ORIENTAL
mit Ginger Ale | Orange | Minze 0, 1l

Abendempfehlung: 19,00
Pornstar Martini mit Belvedere Wodka,
Chandon Garden Spritz und
frischer Passionsfrucht

Cocktail des Tages 16,00
mit 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
Gebratener Brioche mit creme Fraiche und Kaviar 45,00
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 Thuna Tatar auf Sesam Creme und zweierlei Saucen 28,00
Hot Chicken Sushi Rolle mit Chili, Rucola und Teriyaki Sauce 29,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch 29,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00
Gebackenes Rind im Tempura Teig mit Joghurt Sauce, Gurke, Radieschen und Pinienkernen 29,00
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 42,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 32,00
Gebackenes Kalbsbries auf Rahm-Pfifferlingen mit Lauch und Spinatöl 28,00
Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Shakshuka mit pochierem Ei, Paprika, Tomate und Pimentos 42,00
Filet vom Heilbutt gebraten im Teriyakischaum mit Asia Schweinerippchen, Koriandersalat und Süßkartoffel-Fritten 42,00
Filet vom Rotbarsch 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 32,00

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 *Joghurteis *Schokoladeneis
*Zitronensorbet *Erdbeereis

Zweierlei Schokolade mit Erdbeeren und Vanilleeis 14,00
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 Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.