

Tagestipp:

Belvedere Espresso Martini
0, 2 l 16€ / Shot 8€

Tagesaperitif:

DÈJÀVU ORIENTAL
mit Ginger Ale | Orange | Minze 0, 1l

15,00

Abendempfehlung:

Pornstar Martini mit Belvedere Wodka,
Chandon Garden Spritz und
frischer Passionsfrucht

19,00

Cocktail des Tages

Summer Breeze
Maracujasaft, Limoncello und Sprite

9,00

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
Enten-Consommé mit Trüffelgries	14,00
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

Gebackene Tempura Rolle mit Lachs, Spargel, Philadelphia und Mango	29,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch	29,00
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

Frikadellen auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree	21,00
Getrüffeltes Kalbsfilet im Brotmantel mit Blumenkohlcreme, Romanesco und gebackener Kartoffel	42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce	55,00
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	38,00
Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Pilzrisotto mit Parmesan und Schinkencrostini	42,00
Heilbuttfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahmwirsing	42,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	32,00
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	32,00

Ab zwei Personen (Preis 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	

"Sansibars Schwarzwald Becher"	13,00
Vanille Softeis mit Amarena Kirschen, Sahne und Schoko Crunch	

"Hauseis"	8,00
Baileyseis mit Blaubeeren	
Sansibars Dessert Trio	18,00

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.