

Tagestipp:

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

Tagesaperitif:

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

15,00

Abendempfehlung:**2023 Manz Grauburgunder**

Alte Reben
Pfalz 0, 75l

45,00

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
Krustentiersüppchen mit Gamba-Lachs Maultasche	16,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ☞ und Pesto dazu Knusperbrot	22,00
Carpaccio vom Beiz Lachs mit Mango-Passionsfrucht und Erdnusssauce	26,00
Cremiger Burrata Mozzarella mit Tomatensalat und Röstbrot	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

Gebackene Lachsrolle mit Mango und Frühlingslauch	28,00
Tataki vom Balfego Thunfisch auf Sesam Creme und zweierlei Saucen	32,00
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
Gebackenes Thunfischtatar mit Sesamcreme und zweierlei Saucen	28,00

Pasta

Muschel Nudeln mit Italienischer Fenchelwurst, weißen Bohnen und Parmesan	24,00
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
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	38,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Sansibars Senfsauce	55,00
Heilbutt Filet gebraten unter der Kartoffelkruste mit Rosenkohl und Kartoffelschaum	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	28,00

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	

Mascarpone Törtchen mit Blutorangen-Sorbet und Macadamia Crunch	13,00
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem Drum und Dran	23,00
Sansibars Franzbrötcheneis Sandwiches mit Karamellsauce und Blaubeer-Ragout	12,00
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.