



## SANSIBAR STEAK- UND SCHNITZELKARTE

### Kalbfleisch von Peters Farm aus den Niederlanden

Peter's Kalbfleisch ist besonders zart und mild im Aroma.

**Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree** 29,00 €

### Livar | Limburger Klosterschwein

Das Limburger Klosterschwein ist eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällischen, Essex und dem Duroc-Schwein. Die artgerechte Haltung der Livar Schweine in der Abtei Lilbosch im Limburgischen Echt sorgen für eine besonders gute Fleischqualität.

**Schweinekotelett in der Panade gebraten mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree** 29,00 €

### Deichlamm

**Lammkarree mit Bohnen-Grillgemüse** 34,00 €

**Lammkotelett mit Bohnen-Grillgemüse** 34,00 €

### Die Sansibar Burger

**Sansibars Double - Cheeseburger im Brioche - Brötchen** 30,00 €

Hackfleisch vom U.S. Rib Eye, Bacon, Steakhouse Sauce, Tomaten, Salat und rote Zwiebeln. zu dem Burger reichen wir unseren Spezial Pommestmix und Caesar Salat.

**Sansibar Mini - Burger** 13,00 €

Rinderhackfleisch, Salat, Majonnaise und Pommes Frites



## SANSIBAR STEAKKARTE

### Wagyu Beef von der Dan Morgan Ranch

Wagyu Kobe Style Beef von der Morgan Ranch zeichnet sich durch eine intensivere Fettmarmorierung des Fleisches aus, als man es von herkömmlichen Rindern kennt. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart. Die Steaks zergehen im Mund und hinterlassen einen kernigen, nussigen Geschmack.

<b>Filet   Tenderloin</b>	<b>125,00 €</b>
<b>Rumpsteak   Striploin</b>	<b>95,00 €</b>

### US Beef aus Iowa, von "Iowa Beef Packers" produziert

Aus dem US-Bundesstaat Iowa, wo noch nach alter Western-Tradition die typischen Longhorn- und Hereford-Rinder gezüchtet werden, kommt dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Rindfleisch, das seit vielen Jahren erfolgreich durch die „Iowa Beef Packers“ produziert wird. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die spätestens nach 30 Monaten geschlachtet werden.

<b>Filetsteak   Tenderloin</b>	<b>65,00 €</b>
<b>Hohe Rippe   Rib Eye</b>	<b>52,00 €</b>
<b>Rumpsteak   Striploin</b>	<b>52,00 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Tranchen vom Rinderfilet mit Beluga Kaviar   "Gold Selection" 25g dazu Crème fraîche und Kartoffelschnee</b>	<b>130,00 €</b>

Alle Steaks werden mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce serviert.

## SANSIBAR FISCHKARTE

### Fisch im Ganzen

Nordseesteinbutt ab 2 Personen, Champagnerkraut, Sahnepotatoffeln und Senfsoße	<b>pro Pers. 60,00€</b>
Loup de Meer für 1 Person, mediterranem - Bratgemüse und Ofenkartoffel	<b>35,00 €</b>
Seezunge, flüssige Butter und Salzkartoffeln	<b>65,00 €</b>
Babybutt mit Champagner - Traubenkraut, und Ofenkartoffel	<b>60,00 €</b>

### Das Beste des Fisches

Angeldorsch mit Chablisgemüse, Senfsoße und Salzkartoffeln	<b>32,00 €</b>
Fisch des Tages mit Champagner - Traubenkraut, Speck, Croutons und Kartoffelpüree	<b>34,00 €</b>



## SANSIBAR´S HIGHLIGHTS

### Kaviarauswahl - "Selection Sansibar" vom Altonaer Kaviar Import

#### Beluga | "Gold Selectio

Herkunftsland China vom Beluga Stör.

Der Star unter den Kaviarsorten. Großes Korn und unschlagbar im Aroma.

**220,00 € | 50g Dose**

Stahlgraue bis schwarze Färbung und buttrig, mild und fein cremig im Geschmack.

**120,00 € | 25g Dose**

#### Imperial | "Silver Selection"

Herkunftsland China vom Amur Stör.

Ein großes, golden bis bernsteinfarbenes

**110,00 € | 50g Dose**

Korn mit nussig intensivem Geschmack.

**60,00 € | 25g Dose**

#### Zum Kaviar empfehlen wir :

Butterspaghetti mit Crème fraîche

**10,00 €**

Klassische Beilagen

**10,00 €**

### Die Sansibar´s Antipasti-Auswahl ab 2 Personen

Verschiedene Vorspeisen aus der ganzen Welt.

**35,00 € pro Person**

### Sansibar´s Fondue ab 2 Personen

Fleischfondue in einem Fleischfond

**48,00 € pro Person**

Fischfondue in einem Fischfond

**48,00 € pro Person**

Gemischtes Fisch und Fleisch Fondue mit Fisch- und Fleischfond

**48,00 € pro Person**

Sollte es Fragen zur Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.