



SANSIBAR STEAK- UND SCHNITZELKARTE

Kalbfleisch von Peters Farm aus den Niederlanden

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

Kalbskotelett (natur) mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce	55 €
Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree	42 €

Kikok Hähnchen von Borgmeier

Das Hähnchen, das noch wie früher schmeckt.

Hähnchenschnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree	42 €
Maishuhnbrust mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce	45 €

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	45 €
--	-------------

Deichlamm

Lammkarree mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	46 €
Lammkotelett mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	46 €

Die Sansibar Burger

Sansibar Cheeseburger	36 €
------------------------------	-------------

Hackfleisch vom U.S. Rib Eye, Zwiebelmajonnaise, Gewürzgurkm & Salat
zu dem Burger reichen wir unsere Pommes Frites und Käse - Sauce

Sansibar Mini - Burger	20 €
-------------------------------	-------------

Rinderhackfleisch, Salat, Majonnaise und Pommes Frites

Der schnellste Weg ins Internet



Einfach den QR - Code mit Hilfe der Kamera ihres Smartphone's scannen und los geht es.



SANSIBAR STEAKKARTE

Bison aus der Nordamerikanischen Prärie

Bison-Fleisch hat einen zart-würzigen Geschmack. Diesen verdankt es den Kräutern und Mineralien der nordamerikanischen Prärie. Durch die ständige Bewegung der Tiere ist das Fleisch besonders fett- und cholesterinarm.

Filetsteak Tenderloin	98,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	84,00 €

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.

Filet Tenderloin	135,00 €
Rumpsteak Striploin	110,00 €

US Beef Black Angus von der Dan Morgan Ranch

"Prime Qualität", 100% Black Angus Rind. Über 150 Tage Zusatzfütterung sind verantwortlich für eine sehr starke Marmorierung, einen besonderen Fleischgeschmack und die Saftigkeit des U.S. Beefs.

Filetsteak Tenderloin	85,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	75,00 €
Rumpsteak Striploin	75,00 €
Porterhouse Steak ca. 700g	110,00 €
Tomahawk Steak ca. 800g	110,00 €
Sansibars Barbecue Steak (Steak aus der Schulter)	55,00 €

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.

Filetsteak Tenderloin	85,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	75,00 €
Rumpsteak Striploin	75,00 €
Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Zwiebelsauce	59,00 €
Tranchen vom Rinderfilet mit Beluga Kaviar "Gold Selection" 25g	185,00 €
dazu Crème fraîche und Kartoffelschnee	

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

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



SANSIBAR´S HIGHLIGHTS

Kaviarauswahl - "Selection Sansibar" vom Altonaer Kaviar Import

Beluga | "Gold Selection"

Herkunftsland China vom Beluga Stör.

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

215,00 € | 50g Dose

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

110,00 € | 25g Dose

Imperial | "Silver Selection"

Herkunftsland China vom Amur Stör.

Ein großes, golden bis bernsteinfarbenes

125,00 € | 50g Dose

Korn mit nussig intensivem Geschmack.

65,00 € | 25g Dose

Zum Kaviar empfehlen wir :

Butterspaghetti mit Crème fraîche

15,00 €

Klassische Beilagen

25,00 €

Die Sansibar´s Vorspeisen-Auswahl ab 2 Personen

Verschiedene Vorspeisen aus der ganzen Welt. Lassen Sie sich einfach mal überrasc 55,00 € pro Person

z.B. Trüffelpizza, Tomate Mozzarella, Sushirolle mit Knuspergamba und weitere Überraschungen

Sansibar´s Fondue ab 2 Personen

Fleischfondue in einem Fleischfond

69,00 € pro Person

Fischfondue in einem Fischfond

69,00 € pro Person

Gemischtes Fisch und Fleisch Fondue mit Fisch- und Fleischfond

69,00 € pro Person