# 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 38 €**
**Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 32 €**

## Kikok Hähnchen von Borgmeier

Das Hähnchen, das noch wie früher schmeckt.

**Hähnchenschnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 32 €**
**Maishuhnbrust mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce 32 €**

## 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 32 €**

## Deichlamm

**Lammkarree mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 38 €**

**Lammkotelett mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 38 €**

## Die Sansibar Burger

**Sansibar Cheeseburger 30 €**
Hackfleisch vom U.S. Rib Eye, Bacon, Steakhouse Sauce, Tomaten, Salat und rote Zwiebeln.
zu dem Burger reichen wir unseren Spezial Pommes Mix und Caesar Salad.

**Sansibar Mini - Burger 15 €**
Rinderhackfleisch, Salat, Majonnaise und Pommes Frites

## Der schnellste Weg ins Internet

Einfach den QR - Code mit Hilfe der Kamara 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** | **85,00 €** |
| **Hohe Rippe \| Rib Eye** | **59,00 €** |

## 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** | **125,00 €** |
| **Rumpsteak \| Striploin** | **95,00 €** |

## 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** | **75,00 €** |
| **Hohe Rippe \| Rib Eye** | **65,00 €** |
| **Rumpsteak \| Striploin** | **65,00 €** |
| **Porterhouse Steak ca. 700g** | **95,00 €** |
| **Tomahawk Steak ca. 800g** | **95,00 €** |
| **Sansibars Barbecue Steak (Steak aus der Schu** | **38,00 €** |

## 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** | **75,00 €** |
| **Hohe Rippe \| Rib Eye** | **65,00 €** |
| **Rumpsteak \| Striploin** | **65,00 €** |
| **Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Zwiebelsauce** | **49,00 €** |
| **Tranchen vom Rinderfilet mit Beluga Kaviar \| "Gold Selection"25g** | **180,00 €** |

**dazu Crème fraîche und Kartoffelschnee**

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

# 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 Vorspeisen-Auswahl ab 2 Personen

| | |
|---|---|
| **Verschiedene Vorspeisen aus der ganzen Welt. Lassen Sie sich einfach mal überraschen...** | 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 Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.