



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	48 €
Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree	36 €

Kikok Hähnchen von Borgmeier

Das Hähnchen, das noch wie früher schmeckt.

Hähnchenschnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree	36 €
Maishuhnbrust mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce	36 €

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	36 €
--	-------------

Deichlamm

Lammkarree mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	42 €
--	-------------

Lammkotelett mit Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	42 €
--	-------------

Die Sansibar Burger

Sansibar Cheeseburger	32 €
------------------------------	-------------

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	16 €
-------------------------------	-------------

Rinderhackfleisch, Salat, Majonnaise und Pommes Frites

Der schnellste Weg ins Internet



Einfach den QR - Code mit Hilfe der Kamera ihres Smartphone 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	89,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	69,00 €

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	80,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	70,00 €
Rumpsteak Striploin	70,00 €
Porterhouse Steak ca. 700g	105,00 €
Tomahawk Steak ca. 800g	105,00 €
Sansibars Barbecue Steak (Steak aus der Schu)	49,00 €

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	80,00 €
Hohe Rippe Rib Eye	70,00 €
Rumpsteak Striploin	70,00 €
Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Zwiebelsauce	55,00 €
Tranchen vom Rinderfilet mit Beluga Kaviar "Gold Selection" 25g	190,00 €
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.

250,00 € | 50g Dose

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

150,00 € | 25g Dose

Imperial | "Silver Selection"

Herkunftsland China vom Amur Stör.

Ein großes, golden bis bernsteinfarbenes

160,00 € | 50g Dose

Korn mit nussig intensivem Geschmack.

90,00 € | 25g Dose

Zum Kaviar empfehlen wir :

Butterspaghetti mit Crème fraîche

15,00 €

Klassische Beilagen

15,00 €

Die Sansibar´s Vorspeisen-Auswahl ab 2 Personen

Verschiedene Vorspeisen aus der ganzen Welt. Lassen Sie sich einfach mal überraschen...

50,00 € pro Person

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

Sansibar´s Fondue ab 2 Personen

Fleischfondue in einem Fleischfond

58,00 € pro Person

Fischfondue in einem Fischfond

58,00 € pro Person

Gemischtes Fisch und Fleisch Fondue mit Fisch- und Fleischfond

58,00 € pro Person