



## SANSIBAR KLASSIKER

### VORSPEISENVERGNÜGEN

Entdecken Sie unsere große Auswahl an feinen Vorspeisen

Perfekt zum Teilen und Genießen. Lassen Sie sich ab 2 Personen kulinarisch von unserer Küche verwöhnen

Vorspeisenauswahl á la Sansibar Pro Person: 55 €

### FONDUE

Unser Fondue wird klassisch am Tisch mit Brühe serviert, **ab 2 Personen**

Dazu reichen wir sieben verschiedene Dips, eine Auswahl an Salaten und verschiedenen Brotsorten

Black Angus Rinderfilet und deutsche Kikok-Hähnchenbrust, serviert mit einer klassischen Consommé

Fleisch Fondue Pro Person: 69 €

Eine Auswahl an fangfrischen Fischen und Riesengarnelen, serviert mit einem Weißwein-Fischfond

Fisch Fondue Pro Person: 69 €

Gemischtes Fondue Pro Person: 69 €

### DEICHLAMM

Lammkarree im Ganzen rosa gebraten, auf Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm 46 €

Lammkoteletts in Knoblauch-Öl mariniert, auf Bohnen-Grillgemüse und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm 46 €

### BURGER

Für unsere Burger Patties nehmen wir 100% nur unser U.S.A. Rindfleisch, Salz und Pfeffer

Chili-Cheese Burger mit Cheddar, Jalapeños und Nachos gefüllt, dazu Pommes frites 36 €

Mini Burger zum selber bauen: Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites 15 €

### HÜHNCHEN

Wir beziehen all unsere Hühner von der Kikok-Zucht Heinrich Borgmeier, die seit 75 Jahren in Familienbesitz ist  
Wert wird auf das Tierwohl gelegt: viel Platz und Zugang zu Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohballen und Picksteinen  
Gefüttert wird mit einem Futter, das mindestens 50 % Maisanteil enthält – komplett ohne Gentechnik und Antibiotika

Hähnchenschnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 42 €

Maishuhnbrust dazu Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersoße 45 €

### KALB

Peter's Farm in den Niederlanden steht für höchste Qualität und Tierwohl

Hochwertige Kälbermilch, Mehrkornfutter ohne Gentechnik und kleine Herden von etwa 40 Tieren

Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 42 €

Kalbskotelett (natur) mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce 55 €

### SCHWEIN

Limburger Klosterschweine aus der niederländischen Provinz Limburg und werden in der Abtei "Lilbosch in Echt" gehalten  
Sehr nachhaltige Zucht, viel Freilauf und regionale Bio-Futter führen zu extrem Zarten geschmack

Schweinekotelett in der Panade gebraten mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 45 €

### FISCH

Die Seezunge, unsere Steinbutts und der Kabeljau werden ausschließlich zwischen Holland und den Lofoten gefangen.

Wir handeln nur Fisch, der von kleinen Booten stammt, die maximal 1–2 Tage auf See sind, um maximale Frische zu garantieren. Alle ganzen Fische sind zertifizierter Wildfang und vollständig bis zum Fischer rückverfolgbar.

Da wir stets mit fangfrischem Fisch arbeiten, werfen Sie bitte einen Blick auf unsere täglich zweimal wechselnde Tageskarte, oder Abendkarte.

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal**



## SANSIBAR STEAK AUSWAHL

### BLACK ANGUS - AUSTRALIEN

Familiengeführte Rinderfarmen im Australischen New South Wales. Die Erfahrung für die Zucht wird seit Jahren von Generation zu Generation weiter gegeben. 100 Tage Getreidezufütterung.

Tenderloin - Filetsteak	ca. 250g	59,00 €
Striploin - Rumpsteak	ca. 280g-300g	48,00 €
Rib Eye - Entrecôte	ca. 340g-360g	48,00 €

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

### DAN MORGAN WAGYUE

Die Dan Morgan Ranch, seit 1934 in Familienbesitz, legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Praktiken. Die Wagyu-Rinder wachsen 12 Monate lang auf den 50 Quadratkilometer großen Weiden der Ranch in natürlicher Haltung auf.

Tenderloin - Filetsteak	ca. 250g	85,00 €
Rib Eye - Entrecôte	ca. 340g-360g	75,00 €
Striploin - Rumpsteak	ca. 280g-300g	75,00 €
Porterhouse Steak	ca. 700g	110,00 €
Tomahawk Steak	ca. 800g	110,00 €

Die exklusive "Private Selection" ist streng limitiert, da jedes Stück individuell, per Hand, auf seinen Marmorierungsgrad geprüft wird. Nur das Beste vom Besten.

Tenderloin - Filetsteak "Private Selection"	ca. 250g	135,00 €
Striploin - Rumpsteak "Private Selection"	ca. 280g-300g	110,00 €

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

### BISON

Bisonherden durchstreifen die Prärien Nordamerikas dank aufwendiger Schutzmaßnahmen.

Sie spielen dabei eine wichtige Rolle im Ökosystem. Geschmacklich ist das Fleisch sehr zart und extrem Gesund.

Tenderloin - Filetsteak	ca. 250g	98,00 €
Rib Eye - Entrecôte	ca. 340g-360g	84,00 €

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

### RIND - SPEZIALITÄT

Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Zwiebelsauce	48,00 €
--	---------

### KAVIAR

Wir beziehen unseren Kaviar von "AKI", Altonaer Kaviar Import

In dritter Generation stehen Markus Rüschi, seine Schwestern für höchste Qualität und Nachhaltigkeit

In bester Malossol-Qualität hergestellt, spiegelt dieser Kaviar die klassische kaspische Kaviar-Tradition wieder

AKI legt besonderen Wert auf sorgfältige Auswahl und strenge Qualitätskontrollen der Beluga-Störe

Beluga "Gold Sansibar Selection"	50g:	235 €
Beluga "Gold Sansibar Selection"	25g:	130 €

Der Amur- und Kaluga-Stör wird in nachhaltigen Aquakulturen in China gezüchtet

Geschmacklich besticht der Kaviar durch ein mildes Aroma mit feinen, nussigen Noten und großen, festen Körnern

Imperial "Silver Sansibar Selection"	50g:	145 €
Imperial "Silver Sansibar Selection"	25g:	85 €
Sansibars Vodka-Kartoffel mit 10g Imperial "Silver Sansibar Selection"		35 €

Sie die Auswahl zwischen klassischen Beilagen, Butterspaghetti oder pur auf Eis – ohne Aufpreis

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal**