

Tageswein	9,50
2021er Weingut Manz "Teufelskopf" Weißburgunder Rheinhessen Glas 0, 2l	

Sansibars Glühwein	8,00
-------------------------------	------




Tagesessen	23,00
Chilli con Carne vom U.S. Beef mit Fladenbrot und Sauerrahm	

Sansibar Spezial	26,00
Filet vom Norweger Lachs auf Rahmkohlrabi und gerösteten Speck- Kartoffeln	

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen	11,00
Kraftbrühe mit Flädle	11,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	11,00
Hühnersuppe mit Nudeln, Gemüse und Ei	12,00

Salate & Vorspeisen

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce	21,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish  und Pesto dazu Knusperbrot	21,00
Lauwarmer Trüffelkäse mit Pellkartoffen, Creme Fraiche und Sylter Honig	22,00
Salat mit Feigen, Iberico Schinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl  und Honig	21,00
Sansibars  spanische Sardinen aus der Dose	16,00
Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm	21,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen	18,00


Sushi, Sashimi und Co.

Sushirolle mit warmen Knuspergambas	26,00
Gebackenes Thunfisch Tatar mit Sesam Creme und Teriyaki Sauce	26,00
"Spicy Hot Duck Roll"	26,00
Crunchy gebackene Ente mit Gurke gefüllt und Teriyaki Sauce	
Sashimi vom Thunfisch "Tataki Style" mit Sesamcreme, Teriyaki und spicy Chefsauce	26,00

Vegi

Knoblauchbrot	9,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- Mayonnaise	23,00
Pimientos de Padron	10,00
Carpaccio von der Roten Bete mit Trüffelvinaigrette und Parmesan	16,00

Pasta


Bolognese mit Spaghetti und Parmesan	21,00
Scharfe Gamba Spaghetti mit Kirschtomaten und Parmesan	42,00
Knoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish  und Robiola-Frischkäse	21,00
Nudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit Parmesan	26,00


Fisch, Fleisch und Meer

Ab zwei Personen (pro Person)	75,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße	

Sylter Pannfisch mit Senfsauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln	34,00
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	28,00
Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	36,00
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	26,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Champagner-Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree	28,00
Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati- Gemüserais	28,00
Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli	34,00
Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln und flüssiger Butter	79,00
Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach mit Kartoffelsalat und Spiegelei vom Sylter Huhn	21,00
Sansibars Labskaus mit Spiegelei, Essiggurke und Rollmops	18,00
Currywurst mit Sansibars Currysauce  und Pommes oder Bratkartoffeln	17,00

Süßes

Mövenpick Eiscreme	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
Sansibars Apfelstrudel mit Vanillesauce	9,00
Warmer Milchreis mit Zimt Zucker oder Roter Grütze	7,00
Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig	9,00
Crème Brûlée	12,00
Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran	19,00
Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und Feigensenf 	21,00

Die mit  gekennzeichneten Produkte
erhalten Sie hier im Restaurant
und auf www.sansibar.de