

**Tageswein**

2021er Weingut Manz "Teufelskopf"  
Weißburgunder | Rheinhessen | Glas 0, 2l

**Tagesessen**

Lammfilets gebraten auf indischem  
Gemüse-Bulgur mit Linsen, Fladenbrot  
und Minz-Joghurt

**Suppen und Eintöpfe** 26,00

Eintopf mit Würstchen	11,00
Kraftbrühe mit Flädle	14,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	11,00

**Salate & Vorspeisen**

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce	21,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish <del>✂</del> und Pesto dazu Knusperbrot	21,00
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</b>	25,00
Salat mit Feigen, Iberico Schinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl <del>✂</del> und Honig	21,00
Sansibars <del>✂</del> 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 Thunfischtatar auf Sesamcreme, Teriyaki und Spicy Mayo	26,00
Sashimi vom Thunfisch mit Kapern-Limonen Vinaigrette	26,00

**Vegi**

Knoblauchbrot	9,00
Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing	16,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- Mayonnaise	23,00
Pimientos de Padron	10,00

**Pasta**

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

**Fisch, Fleisch und Meer**

<b>Ab zwei Personen (pro Person)</b>	75,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße	
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	25,00

**Sansibars  
Glühwein****Sansibar Spezial**

Filet vom Schellfisch gebraten auf  
Lauchrahm-Kartoffeln und gebackenem  
Speck-Blätterteig

Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	26,00
Loup de Mer im Ganzen gebraten Ofenkartoffel und Senfsauce	36,00
Sylter Pannfisch mit Senfsauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln	34,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
Filet vom Lofoten Skrei gebraten auf Champagner- Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree	26,00
Fischstücke in Dijonsensauce mit Basmati- Gemüseris	28,00
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	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
<b>Nackensteak vom Duroc Schwein mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, Krautsalat und Ofenkartoffel mit Kräuterschmand</b>	21,00
Currywurst mit Sansibars Currysauce <del>✂</del> und Pommes oder Bratkartoffeln	17,00

**Süßes**

<b>Mövenpick Eiscreme</b>	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	

**Aus unserer Softeismaschine:**

Sansibars Vanillesoft Eis mit Schokoladen-Eierlikör und weißen Schokoperlen	11,00
Sansibars Double Choc Softeis mit Brownie und Salz-Karamell Sauce	11,00
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
<b>Sansibars Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	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 <del>✂</del>	21,00

Die mit ~~✂~~ gekennzeichneten Produkte  
erhalten Sie hier im Restaurant  
und auf [www.sansibar.de](http://www.sansibar.de)

**thermomix**

Wir haben den Thermomix von Vorwerk in unser Team  
aufgenommen - ein Küchengerät der Superlative.