

<b>Tageswein</b>	9,50
2020er Weißburgunder "Teufelskopf" Manz   Rheinhessen   Glas 0, 2l	

<b>Tagesessen</b>	28,00
<b>Filet vom Norweger Lachs gebraten auf weißem Spargel mit Hollandaise und Sylter Kartoffeln</b>	

**Suppen und Eintöpfe**

Eintopf mit Würstchen	11,00
Kraftbrühe mit Flädle	12,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	11,00
Spargelsuppe mit Gamba und Croutons	16,00

**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
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 Thunfischtatar auf Sesamcreme, Teriyaki und Spicy Mayo	26,00
Sashimi vom Thunfisch "Tataki Style" mit Sesamcreme, Teriyaki und spicy Chefsauce	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 ☞ 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 schwäbischen Kartoffelsalat und Remouladensauce	25,00

<b>Sansibars</b>	11,00
<b>Erdbeer-Bowle</b>	

<b>Sansibar Spezial</b>	24,00
<b>Gulasch vom US Beef mit Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree</b>	

Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	36,00
Sansibars Pannfisch mit Senfsauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln	34,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	50,00
Medaillons vom Seeteufel gebraten auf Champagner-Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree	28,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	34,00
Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati-Gemüsereis	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 schwäbischen Kartoffelsalat und Spiegelei vom Sylter Huhn	21,00
Currywurst mit Sansibars Currysauce ☞ und Pommes oder Bratkartoffeln	17,00

**Süßes**

<b>Mövenpick Eiscreme</b>	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	
<b>Aus unserer Softeismaschine:</b>	
<b>Sansibars "Heiße Liebe"</b>	11,00
Vanillesoft Eis mit heißen Himbeeren und weißen Schokoladen Perlen	
Sansibars Nougat Softeis mit Schokoladen-Salz-Brezeln und Karamellsauce	11,00
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
Sansibars gebrannter Vanillekuchen mit Erdbeeren und Sahne	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](http://www.sansibar.de)

**thermomix**

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