

Tageswein	9,50
2022er Grauburgunder ✂ Dr. Koehler Rheinhessen Glas 0, 2l	

Sansibars	11,00
Erdbeer-Bowle	

Tagesessen	24,00
Thüringer Bratwurst auf Rahmgemüse mit gebratenen Pfifferlingen und Sylter Kartoffeln	

Sansibar Spezial	30,00
Kokos-Ragout vom Blue Fin Thuna mit Kartoffeln und Terriyakigemüse	

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen	11,00
Kraftbrühe mit Flädle	12,00
Hühnersuppe mit feinen Nudeln, Wurzelgemüse, Liebstöckel und Ei	12,00
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 ✂ und Pesto dazu Knusperbrot	21,00
Wies'n Spezial	24,00
Obazda, Wurstsalat, Rotwein Schinken, Griebenschmalz Radieschen und Weißwurst mit Brezel und Süßem Senf	
Hausmacher Sauerfleisch mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	19,00
Salat mit Feigen, Parmaschinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl ✂ und Honig	21,00
Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose	16,00
Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm	21,00

Sushi, Sashimi und Co.

Sushirolle mit warmen Knuspergambas	30,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo	36,00
Gebackenes Thunfischtatar auf Sesamcreme mit Chefsauce und Teriyaki Sauce	28,00
Sashimi "Tataki Style" vom Thunfisch auf Sesamcreme, Teriyaki Sauce und spicy Mayo	30,00

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

Ab zwei Personen (pro Person)	75,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße	
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen Kartoffelsalat und Remouladensauce	26,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
Filet vom Seeteufel mit Speck gebraten auf Champagner-Traubenkraut, Croutons und Kartoffelpüree	30,00
Fischstücke in Dijonsensauce mit Basmati- Gemüserais	28,00
Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli	34,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	38,00
Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln und flüssiger Butter	69,00
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	34,00
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

Mövenpick Eiscreme	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt *Zitrone	

Aus unserer Softeismaschine:

Sansibars Mascarpone Softeis mit warmen Zwetschgen-Crumble	12,00
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
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