

**Tageswein** 9,502022er Grauburgunder ✂  
Dr. Koehler | Rheinhessen | Glas 0, 2l**Sansibars  
Glühwein** 8,00**Tagesessen** 30,00Filet vom Norweger Lachs unter der  
Haselnuss-Kruste auf Steinpilz-  
Rosenkohlgemüse und Sylter Kartoffel**Sansibar Spezial** 26,00Indisches Hähnchen-Curry mit Gemüse,  
Naan Brot und Basmati Reis**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
Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Röstbrot	14,00

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit  
Baguette 42,00Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und  
Senfsauce 55,00Filet vom Island Kabeljau mit Speck gebraten auf  
Champagner-Traubenkraut, Croutons und  
Kartoffelpüree 30,00Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati-  
Gemüsereis 28,00

Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli 30,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel  
und Senfsauce 38,00Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln  
und flüssiger Butter 69,00Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen  
Kartoffelsalat und Remouladensauce 26,00Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce  
und Sylter Kartoffeln 34,00Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter  
aus Völkersbach mit schwäbischen Kartoffelsalat  
und Spiegelei vom Sylter Huhn 21,00Currywurst mit Sansibars Currysauce ✂ und  
Pommes oder Bratkartoffeln 17,00**Salate & Vorspeisen**Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und  
Preiselbeersauce 21,00Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten,  
Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und  
Pesto dazu Knusperbrot 21,00Salat 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

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

**Sushi, Sashimi und Co.**

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 30,00

Sashimi "Tataki Style" vom Norwegischem Lachs  
auf Asiamayo und Teriyaki Sauce 28,00Gebackenes Blue Fin Thuna Tatar auf Sesamcreme  
und Spicy Mayo 28,00**Vegi**

Knoblauchbrot 9,00

Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan und  
Trüffeldressing 16,00Sansibars 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 42,00Knoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish ✂  
und Robiola-Frischkäse 21,00Nudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit  
Parmesan 26,00**Fisch, Fleisch und Meer****Ab zwei Personen (pro Person)** 75,00Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im  
Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln,  
Champagnerkraut und Senfsoße**Süßes****Mövenpick Eiscreme** 4,00

\*Vanille \*Schoko \*Zitronensorbet \*Erdbeer \*Joghurt

**Aus unserer Softeismaschine:****"Winter Apfel"** 12,00Mascarpone Softeis mit Bratapfel, Karamelsauce  
und Streusel

Sansibars Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,00

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 21,00

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und  
Feigensenf ✂ 21,00Die mit ✂ gekennzeichneten Produkte  
erhalten Sie hier im Restaurant  
und auf [www.sansibar.de](http://www.sansibar.de)