

Tageswein (aus der 3, 0l Doppelmagnum) 9,00
2021er Sauvignon Blanc ✂
Markus Schneider | Pfalz | Glas 0, 2l

Sansibars 12,00
Erdbeer-Bowle

Tagesessen 21,00
Geschmorte Kohlroulade in Rahmsauce
mit Kartoffelpüree

Sansibar Spezial 32,00
Filet vom Zander gebraten auf Rahm-
Kohlrabi und Sylter Kartoffeln

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen 13,00
Kraftbrühe mit Flädle 13,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten
Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen 13,00

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und
Senfsauce 55,00
Filet vom Island Kabeljau mit Speck gebraten auf
Champagner-Traubenkraut, Croutons und
Kartoffelpüree 32,00

Salate & Vorspeisen

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und
Preiselbeersauce 22,00
Sansibar`s Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten,
Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und
Pesto dazu Knusperbrot 22,00

Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati-
Gemüserais 28,00

**Thai Beizlachs mit Kokosmilch, Koriander Salat
und Crunchy Chili Öl** 21,00

**Steinbutt-Kotelette mit Kapern-Butter gebraten
dazu Rahm-Spargelragout und Bärlauch-
Kartoffeln** 55,00

Salat mit Feigen, Parmaschinken, Parmesan,
Sansibars Olivenöl ✂ und Honig 22,00

Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli 34,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel
und Senfsauce 38,00

Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm 22,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln
und flüssiger Butter 79,00

Sushi, Sashimi und Co.

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00
Gebackenes Blue Fin Thuna Tatar auf Sesamcreme
und Spicy Mayo 26,00
Tataki vom Blue Fin Thunfisch auf Sesam creme
und zweierlei Saucen 32,00

Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen
Kartoffelsalat und Remouladensauce 26,00

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 19,00

Süßes

Vegi

Knoblauchbrot 10,00
Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan und
Trüffeldressing 16,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel-
Mayonnaise 25,00
Pimientos de Padron 10,00

Mövenpick Eiscreme 4,00

*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt

Aus unserer Softeismaschine:

"Sansibars Schokoladen-Eierlikör Becher" 12,00
Mascarpone Softeis mit Eier-Likör und knusprigen
Schoko-Laugenkugeln

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

Sansibars Apfelkuchen mit Sahne 7,00

Sansibars gebrannter Vanillekuchen mit Erdbeeren 8,00

Sansibars ✂ Franzbrötchen Eisbecher 12,00
Franzbrötchen Eis mit Vanille-Limettschaum und
Karamellsauce

Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker oder Roter Grütze 8,00

Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig 9,00

Crème Brûlée 12,00

Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem
Drum und Dran 23,00

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und
Feigensenf ✂ 23,00

Fisch, Fleisch und Meer

Ab zwei Personen (pro Person) 80,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im
Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln,
Champagner-Traubenkraut und Senfsoße

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

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit
Baguette 42,00