

Tageswein	9,50
2022er Weedenborn Rosé ✂ 3L Merlot, Spätburgunder Rheinhessen Glas 0,2l	

Tagesessen	32,00
Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Rahmspinat und Kartoffel-Rösti	

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
Spargelsüppchen mit Schinken-Croustini	12,00

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

"Tomato Tonato"

Carpaccio von Bunten Tomaten mit Thunfischsauce, Parmesan und Kapern

Salat mit Feigen, Parmaschinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl ✂ und Honig	22,00
Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose	16,00
Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm	22,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen	21,00

Sushi, Sashimi und Co.

Salat von Palmenherzen mit Frühlingslauch und Tempura Gamba	16,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas	32,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo	36,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch	28,00
Gebackenes Thunfisch Tatar auf Sesam Creme und Teryaki Sauce	26,00

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

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)	80,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagner-Traubenkraut und Senfsoße	

Sansibars Erdbeer-Bowle	12,00
------------------------------------	-------

Sansibar Spezial	16,00
Hühner-Eintopf mit Gemüse, Estragon und Kartoffeln	

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
--	-------

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
--	-------

Schlemmer Schnitte mit Pastrami, Käse und Kartoffel-Chips

Medaillons vom Seeteufel mit Speck gebraten auf Champagner-Traubenkraut, Croutons und Kartoffelpüree	32,00
--	-------

Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati- Gemüserais	28,00
---	-------

Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli	34,00
--	-------

BBQ Schweinerippchen mit Krautsalat und Ofenkartoffel mit Kräuter-Schmand

Schnitzel vom Iberico Schweinenacken auf Rahmgemüse und Sylter Kartoffeln	26,00
--	-------

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	34,00
---	-------

Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln und flüssiger Butter	79,00
--	-------

Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen Kartoffelsalat und Remouladensauce	26,00
--	-------

Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	29,00
--	-------

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

Mövenpick Eiscreme

*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	4,00
--	------

Aus unserer Softeismaschine:

"Sansibars Blaubeer Traum"

Mascarpone Softeis mit Blaubeerragout und Mandelkrokant	13,00
--	-------

"Sansibars Joghurt Traum"

Joghurt Softeis mit Kokos und Ananas	13,00
--------------------------------------	-------

Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
---------------------------------	------

Törtchen von Joghurt und Erdbeere mit weißer Schokolade

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
--	-------

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