

**Tageswein**

9,50

2022er Schneider Sauvignon Blanc ✂  
0, 75L |Pfalz|Glas 0, 2l**Tagesessen**

32,00

Filet vom Rotbarsch gebraten mit Spargel-  
Pilz Gemüse im Krustentierschaum und  
Sylter Kartoffeln**Suppen und Eintöpfe**

Eintopf mit Würstchen 13,00

Kraftbrühe mit Flädle 13,00

Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten 13,00

Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen

**Salate & Vorspeisen**Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und 22,00  
Preiselbeersauce

Sansibar`s Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00

Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, 22,00  
Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und  
Pesto dazu KnusperbrotSalat mit Feigen, Iberico Schinken, Parmesan, 22,00  
Sansibars Olivenöl ✂ und Honig

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.**Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, 29,00  
Nussbutter und KnoblauchTataki vom Balfego Thunfisch auf Sesam Creme 32,00  
und zweierlei Saucen

Sushirolle mit warmen Knuspergambas 32,00

5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo 36,00

**Vegi**

Knoblauchbrot 10,00

Ceviche von der Avocado auf geröstetem Bauerbrot 21,00  
mit Misomayo und Karamelisiertem ZiegenkäseRote-Bete-Carpaccio mit Parmesan und 16,00  
TrüffeldressingSansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- 25,00  
Mayonnaise

Pimientos de Padron 10,00

**Pasta**

Bolognese mit Spaghetti und Parmesan 21,00

Scharfe Gamba Spaghetti mit Kirschtomaten und 42,00  
ParmesanKnoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish ✂ 21,00  
und Robiola-FrischkäseNudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit 26,00  
Parmesan**Fisch, Fleisch und Meer****SANSIBARS**

12,00

**Erdbeer-bowle****Sansibar Spezial**

21,00

Geschmorte Kohlrouladen mit Speck und  
Sylter Kartoffeln**Ab zwei Personen (pro Person)**

80,00

Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im  
Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln,  
Champagner-Traubenkraut und SenfsoßeSalzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit 42,00  
BaguetteBabybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und 55,00  
SenfsauceFilet vom Island Kabeljau mit Speck gebraten auf 32,00  
Champagner-Traubenkraut, Croutons und  
KartoffelpüreeFischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati- 28,00  
Gemüsereis

Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli 34,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel 38,00  
und SenfsauceNordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln 79,00  
und flüssiger ButterGebackenes Fischfilet mit schwäbischen 26,00  
Kartoffelsalat und RemouladensauceAngeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce 29,00  
und Sylter KartoffelnLeberkäse von der Metzgerei Glasstetter 21,00  
aus Völkersbach mit schwäbischen Kartoffelsalat  
und Spiegelei vom Sylter HuhnCurrywurst mit Sansibars Currysauce ✂ und 19,00  
Pommes oder Bratkartoffeln**Süßes****Mövenpick Eiscreme**

4,00

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

Sansibars gebrannter Vanillekuchen mit Erdbeeren 8,00

Sansibars Apfelkuchen mit Sahne 7,00

Pfirsich Eistee mit Minze 8,00

**Sansibars Franzbrötcheneis Sandwiches mit 10,00  
Karamellsauce und Blaubeer-Ragout**

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 23,00  
Drum und DranSansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und 23,00  
Feigensenf ✂

Die mit ✂ gekennzeichneten Produkte

erhalten Sie hier im Restaurant

und auf [www.sansibar.de](http://www.sansibar.de)