

Tageswein 9,50
2022er Schneider Weissburgunder |Pflaz

✂
|Deutschland|Glas 0. 2l

Tagesessen 32,00
Filet vom Wolfsbarsch gebraten auf
Fenchel-Kartoffelsafran-Ragout

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

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
**Tatar vom Balik Lachs mit Avocado und
Kartoffel-Rösti** 29,00
Salat mit Feigen, Iberico Schinken, 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.

Gebackenes Thunfischtatar auf Sesam Creme und
zweierlei Saucen 29,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch,
Nussbutter und Knoblauch 29,00
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
mit Misomayo und Karamelisiertem Ziegenkäse 21,00
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 12,00
Erdbeer-bowle

Sansibar Spezial 26,00
U.S Beef Curry mit gebratenen Pakchoi,
Sprossen und Basmatireis

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit
Baguette 42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und
Senfsauce 55,00
Medaillon vom Seeteufel mit Speck gebraten auf
Champagner-Traubenkraut, Croutons und
Kartoffelpüree 32,00
Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati-
Gemüsereis 28,00
Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli 34,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel
und Senfsauce 38,00
Lachsforelle 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 4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt
"Sansibars Erdbeer Traum" 13,00
Vanille Softeis mit Erdbeeren, Sahne und Weißer
Schokolade
Sansibars gebrannter Vanillekuchen mit Erdbeeren 8,00
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne 7,00
Eistee mit Minze 8,00
**Sansibars Franzbrötcheneis Sandwiches mit
Karamellsauce und Blaubeerragout** 10,00
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