

Tageswein 12,00

2022er Perrin Miraval Rosé | Provence | Frankreich | Glas 0, 2l




Tagesessen 32,00

Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Kürbisgemüse mit Romanesco und Sylter Kartoffeln

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen	13,00
Kraftbrühe mit Flädle	13,00
Kohleintopf mit Wurzelgemüse und Schweinenacken	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
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 Thuna Tatar 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 Beete 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 Sahnkartoffeln, Champagner-Traubenkraut und Senfsoße

SANSIBARS 12,00**Erdbeer-bowle****Sansibar Spezial** 21,00

Halbes Hähnchen aus dem Ofen mit Tomatensalat und Fritten

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	45,00
Filet vom Heilbutt 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	42,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	32,00
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 Schwarzwald Traum" 13,00
Vanille Softeis mit Amarena Kirschen, Sahne und Schoko Crossis
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