

Tageswein	11,00
2022er F.X. Pichler Grüner Veltliner Loibner "only Sansibar" Wachau Österreich Glas 0. 2l	
Tagesessen	32,00
"Paella" mit Muscheln, Tintenfisch, Gamba und Kabeljau	
Suppen und Eintöpfe	
Eintopf mit Würstchen	13,00
Kraftbrühe mit Flädle	13,00
Enten-Consommé mit Trüffelgries	12,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	13,00
Weißkohlsuppe mit kleinen Hackbällchen	14,00
Salate & Vorspeisen	
Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce	22,00
Geröstetes Bauernbrot mit Ziegenfrischkäse, Pflaumenchutney, Walnüsse und Iberico Schinken	18,00
Sansibar`s Trüffelpizza mit Iberico Schinken	29,00
Carpaccio vom US Beef mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Creme Fraiche	24,00
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
Sansibars Wiesn Brotzeit Brett	26,00
Weißwürste, Obazter, Radi, Wurstsalat und vieles mehr.....	
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen	21,00
Sushi, Sashimi und Co.	
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch	28,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas	32,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo	36,00
Vegi	
Knoblauchbrot	10,00
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	

SANSIBARS	8,00
Sansibars Glühwein	
Sansibar Spezial	21,00
Hähnchen in Pernodsauce mit Sellerie, Fenchel, Oliven und Kartoffelpüree	
Ab zwei Personen (Preis pro Person)	80,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagner-Traubenkraut und Senfsoße	
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
Filet vom Heilbutt 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
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
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
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	29,00
Süßes	
Mövenpick Eiscreme	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	
"Sansibars Schwarzwald Traum"	13,00
Vanille Softeis mit Amarena Kirschen, Sahne und Schoko Crunch	
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
Sansibars Pflaumenkuchen mit Streuseln	7,00
Sansibars Franzbrötchen Sandwiches mit Franzbrötchen Eis, Blaubeeren und Keks- Karamell Sauce	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	