

Tageswein	8,50
2023 Dr. Köhler Graubungunder "only Sansibar" Rheinhessen Deutschland Glas 0. 2l	

Tagesessen	32,00
Filet vom Island Kabeljau gebraten auf Steckerübgemüse und Brokkoli	

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
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Öl	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.

Tataki vom Balfego Thunfisch auf Sesam Creme und zweierlei Saucen	32,00
Gebackenes Tatar vom Blue Fin Thunfisch auf Sesam Creme und zweierlei Saucen	28,00
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
Muschel Nudeln mit Italienischer Fenchelwurst, weißen Bohnen 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	25,00
Lammcurry mit grünen Bohnen, Hokkaido Kürbis, Gewürz-Joghurt und Naan Brot	

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 Dijonsensauce 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
---	-------

Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach mit schwäbischen Kartoffelsalat und Spiegelei vom Sylter Huhn	21,00
---	-------

Schwäbische Maultaschen gebraten auf Kartoffel-Gurken Salat und Schmelz-Zwiebeln	19,00
---	-------

Currywurst mit Sansibars Currysauce ✂ und Pommes oder Bratkartoffeln	19,00
--	-------

Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	28,00
---	-------

Süßes

Mövenpick Eiscreme	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	

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

Sansibars Zwetschgenkuchen mit Streuseln	7,00
--	------

Sansibars Franzbrötchen Sandwiches mit Franzbrötchen Eis, Blaubeeren und Keks-Karamell Sauce	12,00
---	-------

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