

Tageswein 11,00

2023 Dr. Köhler Graubungunder "only Sansibar" | Rheinhessen | Deutschland | Glas 0. 2l

Tagesessen 34,00

Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Kartoffelschaum und Speck-Bohnen

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen 15,00

Kraftbrühe mit Flädle 13,00

Spargelrahmsüppchen mit Gamba 15,00

Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten 14,00

Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen

Salate & Vorspeisen

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce 22,00

Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, 24,00

Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und Pesto dazu Knusperbrot

Salat mit Avocado, Tomaten und Blaubeeren auf 21,00

Ziegenkäsecreme und piemonteser

Haselnusscrunch

Dreierlei Edelfische mit Salat Auswahl und Aioli 32,00

Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 19,00

Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm 22,00

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 21,00

Sushi, Sashimi und Co.

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 19,00

Trüffeldressing

Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- 25,00

Mayonnaise

Pimientos de Padron 10,00

Pasta

Bolognese mit Spaghetti und Parmesan 23,00

Scharfe Gamba Spaghetti mit Kirschtomaten und 45,00

Parmesan

Knoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish ✂ 21,00

und Robiola-Frischkäse

Nudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit 28,00

Parmesan

Fisch, Fleisch und Meer**Ab zwei Personen (Preis pro Person)** 80,00

Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im

Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln,

Champagner-Traubenkraut und Senfsoße

SANSIBARS 15,00**Sansibars Erdebeerbowle****Sansibar Spezial** 24,00

Indisches Lammcurry mit Gemüse und Basmati Reis

Sansibars Minuten Steak vom Black Angus Rind 42,00**mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Fritten**

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und 59,00

Senfsauce

Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit 45,00

Baguette

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit 89,00

Salzkartoffeln und flüssiger Butter

Fischstücke in Dijonsensauce mit Basmati- 32,00

Gemüserais

Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli 34,00

Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel 38,00

und Senfsauce

Filet vom Heilbutt mit Speck gebraten auf 34,00

Champagner-Traubenkraut, Croutons und

Kartoffelpüree

Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen 26,00

Kartoffelsalat und Remouladensauce

Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter 19,00

aus Völkersbach mit schwäbischen Kartoffelsalat

und Spiegelei vom Sylter Huhn

Currywurst mit Sansibars Currysauce ✂ und 19,00

Pommes oder Bratkartoffeln

Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce 34,00

und Sylter Kartoffeln

Süßes**Mövenpick Eiscreme** 5,00

*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt

Sansibars Apfelkuchen mit Sahne 8,00

Zwetschgen Streuselkuchen mit Sahne 6,00

Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker oder Roter Grütze 8,00

Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig 9,00

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

Crème Brûlée 12,00

Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem 23,00

Drum und Dran

Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und 23,00

Feigensenf ✂

Die mit ✂ gekennzeichneten Produkte

erhalten Sie hier im Restaurant

und auf www.sansibar.de