



EMPFEHLUNG 30. APRIL

APERITIF

LILLET PEACH L,1,2,5
LILLET ROSÉ, WHITE PEACH, ZITRONE, THYMIAN
€ 10,50

VORSPEISEN PORTION | €

FINE DE CLAIRE AUSTER MIT ZITRONE STK 4,00
UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE N,L ½ DUTZEND 22,00

GARTENSALAT 9,50
MIT GURKEN UND ROTEN ZWIEBELN A1,C,G,I,J,1,3,5

CAPRESE 23,50
MIT RUCOLA UND ALTEM BALSAMICO¹ G,L,J

GETRÜFFELTES TATAR VOM BLACK ANGUS RIND 28,00
MIT RUCOLA UND BAGUETTE A1,C,G,I,1,4

THUNFISCH AUS DER DOSE 29,50
MIT SALAT NIZZA UND BAGUETTE A1,D,I,J,L

VITELLO TONNATO A1,C,D,G,I,J,L 27,50
MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND KAPERNÄPFELN

SASHIMI VOM BIO-LACHS A1,C,D,F,G,4,K 25,50
MIT SOJA UND WASABI

GEBRATENE SCHEIBEN VOM KALBSFILET C,G,I,J,L 28,50
MIT SPARGELSALAT UND SAUCE HOLLANDAISE

SUPPE PORTION |

SPARGEL-CRÈME SUPPE A1,C,G,I,L 12,50
MIT KERBEL UND CROUTONS

TOM KA GAI A1,D,C,G,I,K 14,00
MIT KORIANDER UND CHILLI

SANSIBAR'S FISCHTOPF 21,50
MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A,B,C,J,D,H

FISCH PORTION | €

GAMBAS AUS DER PFANNE A1,B,G,L 32,50
IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE

KABELJAU A1,G,L,I,2,3 32,50
MIT CHAMPAGNERKRAUT, SPECK UND CROUTONS

BIO LACHS A1,D,G,I,J,L 32,50
MIT SPARGEL-SALAT UND LIMONEN-VINAIGRETTE

LOUP DE MER A1,G,D,I,L 33,50
MIT BLATTSPINAT UND KARTOFFELPÜREE

HEILBUTT A1,D,G,I,L 38,50
MIT SPARGEL-RISOTTO UND CHAMPAGNER-SCHAUM

DESSERT PORTION | €

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN C 14,50
MIT EINGELEGTEM RHABARBER UND JOGHURT-EIS

PANNA COTTA C,G 10,50
MIT PASSIONSFRUCHT UND MARINIERTEN BEEREN

MÖVENPICK SORBET UND EISCREME KUGEL 3,50
VANILLE, ZITRONE, SCHOKOLADE, CASSIS, JOGHURT C,F,G

JOGHURT-EIS 10,50
MIT KARAMELISIERTEN OLIVEN UND HONIG C,F,G

EMPFEHLUNG

SAIBLING A1,C,D,G,I,L
MIT GRÜNEM SPARGEL UND KARTOFFELPÜREE
€ 34,50

VEGETARISCH PORTION | €

GNOCCHI A1,C,G,I 23,50
MIT TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA

OLIVEN-TOMATEN-RAVIOLI A1,C,G 23,50
MIT BALSAMICO

ROTE BEETE CARPACCIO J,I,L,G 24,00
MIT TRÜFFEL-MARINADE UND ZIEGENFRISCHKÄSE

TAGLIARINI A1,G,C,I,L 24,50
MIT RUCOLA UND PINIENKERNEN

GELBES THAI-CURRY F,K 23,00
MIT JASMINREIS UND KORIANDER

EMPFEHLUNG

PILZRAHMSUPPE C,G,I,J,A1
MIT CROUTONS

SHELLFISCH A1,D,G,C,I,J,L
MIT POLENTA UND GRILLGEMÜSE

INKLUSIVE MINERALWASSER 0,25l & HEISSGETRÄNK
€ 27,50 PRO PERSON
MONTAGS BIS FREITAGS 11:30 bis 14:30 UHR

HAUPTGANG PORTION | €

OFENKARTOFFEL 23,50
MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNE-MEERRETTICH D,G,I,2,3

CHEESE-BURGER VOM U.S. BEEF 22,50
MIT TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L

BÜFFEL-CURRYWURST 3,8,G,I 22,50
MIT TRÜFFEL-POMMES, SANSIBAR'S CURRYSAUCE

"OMA LIESBETH'S MAULTASCHEN" 21,50
MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L

WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB A1,C,G,I 34,00
MIT SAHNEMÖHREN UND KARTOFFELPÜREE

FILET VOM WEIDERIND A1,C,G,D,I,J 44,50
MIT TRÜFFEL-POMMES UND CAESAR SALAD

CAESAR SALAD A1,C,D,G,I 25,00
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND A1,C,G,D,I,J 39,50
MIT TRÜFFEL-POMMES UND CAESAR SLAD

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER €

SPAGHETTI MIT BOLOGNESE-SAUCE A1,C,G 4,00

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN A1,C,G,I 8,00
MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFEL-PÜREE

KID'S CHEESE-BURGER A1,C,G,I 12,00
MIT POMMES

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST A1,C,G,I 13,50
MIT SAHNE-MÖHREN UND KARTOFFEL-PÜREE

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) Gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel
- 14) mit Nitritpökelsalz

Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
 - A1 = Weizen A2 = Dinkel
 - A2 = Dinkel
 - A3 = Roggen
 - A4 = Gerste
 - A5 = Hafer
 - A6 = Kamut
- B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte
 - H1 = Mandeln
 - H2 = Haselnüsse
 - H3 = Cashewnüsse
 - H4 = Pecannüsse
 - H5 = Paranüsse
 - H6 = Pistazien
 - H7 = Macadamia
 - H8 = Walnuss
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid, Sulfite
- M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
und darausgewonnene Erzeugnisse