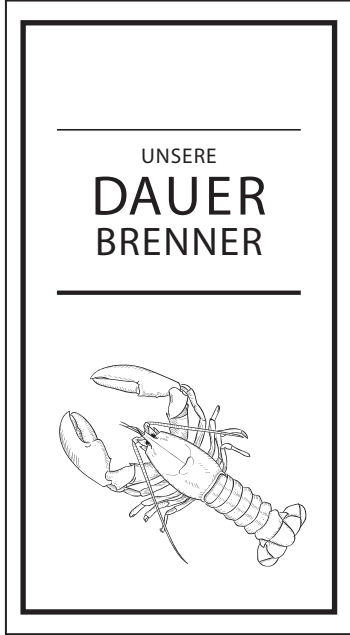




48.472°N
9.1054°E

PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch	13,50 €
CARPACCIO VOM BLACK ANGUS-RIND mit allem Drum und Dran G,8	21 €
THUNFISCH (saftig, zarter Bauch) aus der Dose mit buntem Kräutersalat und Baguette A1,D,L	28 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln, Remoulade und Blattsalaten G,C,J,D	21 €
SASHIMI VOM THUNFISCH mit Kapern und Limonendressing D,F	29 €
GARNELEN in Knoblauch-Butter gebraten mit Baguette A1,B,G,L,8	42 €



SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE mit verschiedenen Einlagen A1,G,I,L	14,50 €
CURRYWURST mit Pommes und Sansibar's Currysauce A1,J	17 €
BOLOGNESE VOM KALB mit Spaghetti und Parmesan A1,G,8	17 €
BÜFFELMOZZARELLA mit Basilikum und scharfer Tomatensauce A,G,L,8	17 €
SPAGHETTI KNOBLAUCH mit Basilikum-Tomaten und Robiola A1,G,8	18 €
SCHARFE SPAGHETTI mit Garnelen, San Marzano-Tomaten und Parmesan A1,B,G,8	32,50 €

AUSTERN

FRISCHE MEERESBRISSE
IN IHRER REINSTEN FORM

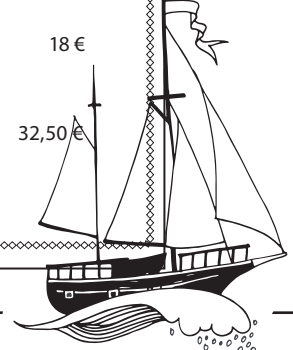
FINES DE CLAIRE
mit Zitrone

4 € / STÜCK
22 € / HALBES DUTZEND

FISCH für 2 PERSONEN

GANZE SEEZUNGE
mit Spinat
und Salzkartoffeln
A1,D,G,L,8

98,50 €



STEAKS & CO.

Wir haben gemeinsam mit Wolfgang Otto von Otto Gourmet für Sie ausgesucht und für gut befunden.

US | BEEF AUS NEBRASKA „DAN MORGAN“ PRIME QUALITÄT **A1,C,G,J,L**

Unser US Black Angus nimmt in Freilandaufzucht zunächst überwiegend Gras zu sich. Die Rasseeigenschaften erlauben dem Tier deutlich mehr intramuskuläres Fett einzulagern, als dies vergleichsweise beim Hereford der Fall ist. Wir erkennen hier im Rohprodukt eine deutliche Marmorierung, die dafür sorgt, dass das Steak am Ende besonders saftig bleibt. Die letzten 120 Tage vor der Schlachtung wird den Tieren Alfalfa, Heu, Maische und Mais zu gefüttert. Dies verleiht dem Fleisch eine angenehme süßliche Note und einen unverkennbaren Eigengeschmack.

TENDERLOIN FILETSTEAK ca. 250 g	71 €
RIB EYE HOHE RIPPE ca. 330 g	60 €
TOMAHAWK STEAK ca. 800 g	93 €
SANSIBAR'S BARBECUE STEAK (Der Geheimtipp aus Amerika) ca. 300 g	43,50 €

IRISCHES HEREFORD PRIME **A1,C,G,J,L**

Das Fleisch zeichnet sich durch seine feinfaserige Maserung seinen charakteristischen, kräftigen Geschmack und seine Zartheit aus.

TENDERLOIN FILETSTEAK ca. 250 g	59 €
-----------------------------------	------

BISON AUS DER NORDAMERIKANISCHEN PRÄRIE **A1,C,G,J,L**

Der Bison hat einen zart würzigen Geschmack, den er den Kräutern und Mineralien der Nordamerikanischen Prärie verdankt. Durch die ständige Bewegung zeichnet sich das Fleisch durch einen geringen Fett- und Cholesterinanteil aus.

TENDERLOIN FILETSTEAK ca. 250 g	81 €
-----------------------------------	------

Alle Steaks werden mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce serviert.

AUSTRALIAN WESTHOLME F1 WAGYU

Westholme Wagyu verbindet höchste Ambition mit purer Emotion. Die Mischung aus Gras - und Getreidefütterung erzeugt eine wunderbare Balance aller Aromen und somit höchsten Genuss. Ein wahres Geschmackserlebnis.

RIB EYE ca. 330 g mit Bohnen-Ingwer Gemüse und Sesam-Kartoffelpüree G,F,L,K Zubereitungszeit ca. 25 Minuten	98,50 €
--	---------

LIVAR | LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN **A1,C,G,J,L,8**

Das Limburger Klosterschwein ist eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällischen, Essex und dem Duroc Schwein. Die artgerechte Haltung der Livar Schweine in der Abtei Lilbosch im Limburgischen Echt sorgen für eine besonders gute Fleischqualität.

SCHWEINEKOTELETT PANIERT mit Sahnemöhren und Kartoffelpüree	32,50 €
SCHWEINEKOTELETT GEGRILLT mit Steakbeilagen	32,50 €

KALBFLEISCH VON PETERS FARM AUS DEN NIEDERLANDEN Das Kalbfleisch ist besonders fettarm, zart und hat ein mildes Aroma.	
KOTELETT Natur mit Steakbeilagen ca. 330g A1,G,J,L,8	46,50 €
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL mit Sahnemöhren und Kartoffelpüree A1,C,G,8	35,50 €
KIKOK HÄHNCHEN VON BORGMEIER Ein Hähnchen, das noch traditionell mit Getreide gefüttert wird. Durch das natürliche langsame Wachstum hat es mehr Zeit den „echten“ Hähnchengeschmack zu entwickeln.	
BIO-HÄHNCHEN SCHNITZEL mit Sahnemöhren und Kartoffelpüree A1,C,G,8	29,50 €
SALZWIESEN LAMM	
LAMMCARRÉE mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln G,L,8	40 €
LAMMFILETS mit Ratatouille und Rosmarinjus L,8	32,50 €

OSCIETRA KAVIAR

– (SELEKTION SANSIBAR) –

Angenehm milder Geschmack
mit zartschaligem, cremigem Korn
und hellgrauer Farbe.

30 g Dose	99 €
100 g Dose	330 €

mit „klassischen“ Beilagen **C,D,8**

Trüffel - Pommes | Parmesan **G,N** 14,50€

BURGER

DIE ZUKUNFT DES SANSIBAR
BURGERS HAT BEGONNEN.

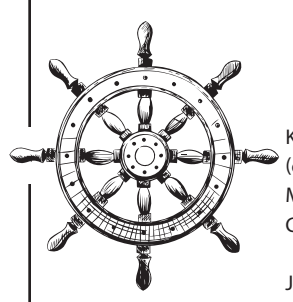
vom **SIE HABEN DIE WAHL:**

- Australian Beef
- zweierlei Saucen,
- Tomaten,
- Zwiebeln, Gurke,
- Salat und
- Avocadocrème.
- Dazu reichen wir
- Pommes frites
- und
- Krautsalat.

**RUSTIKAL HAMBURGER
BRÖTCHEN **A1,C,G,J,8****

**SESAM HAMBURGER
BRÖTCHEN **A1,C,G,J,K,8****

JEWELNS 32,50 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran (ca. 20 Min.) A1,C,G,H1,L,8	21 €
MILCHREIS mit Roter Grütze G,L	9 €
CRÈME BRÛLÉE C,G	12,50 €
JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven und feinem Morsumer Honig C,F,G,8	10,50 €
MÖVENPICK EISCREME Vanille, Zitrone, Schoko, Joghurt C,F,G,8	3,50€ / KUGEL
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN mit Sahne A1,C,G,8	5,50 €
AMERICAN CHEESECAKE mit Sahne A1,C,G,8	7,50 €

Alle Preise pro Portion | Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service
A - Glutenhaltige Getreide, wie A1 Weizen, A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer; B - Krebstiere; C - Eier;
D - Fisch; E - Erdnüsse; F - Sojabohnen; G - Milch; H - Schalenfrüchte; I - Sellerie; J - Senf; K - Sesamsamen;
L - Schwefeldioxid; M - Lupinen; N - Weichtiere
Zusatzstoffe 8 - Milcheiweiß

Eine Auswahl der Sansibar-Produkte können Sie direkt im Restaurant oder über den Online-Shop unter www.sansibar.de kaufen.