Sansibar by Breuninger

Lauter Lieblingsgerichte

Meine Begleiterin hält mir begeistert ihren Löffel zum Probieren entgegen. Genauso habe die Tomatensauce geschmeckt, mit der sie als Kind im Italienurlaub die erste richtig gute Pasta aß. Oha, das erklärt ihr früh geprägtes Faible für Italo-Teigwaren. Die Sauce schmeckt nämlich zum Reinlegen gut. Darin badet ein schneeweißer, nicht minder appetitlicher Büffelmozzarella. Das Duo kommt warm auf den Tisch und ist einer unserer Favoriten hier (14 Euro). Überhaupt hat die Sansibar-Küche hohes Leibspeisenpotenzial. Da wären zum Beispiel die sogenannten Dauerbrenner wie Spaghetti mit Kalbsbolognese (12 Euro), Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat (19 Euro) oder die besonders gern georderte Currywurst mit Pommes und hauseigener Sauce (12 Euro). Und ist eine im Ganzen gebratene Seezunge nicht auch immer etwas Feines? Hier gibt es die für zwei mit Spinat und Salzkartoffeln (39 Euro pro Person). Fleischfans kommen sowieso satt auf ihre Kosten mit bestem US-Beef aus Nebraska, vom Tenderloin (250 Gramm 53 Euro) bis zum kapitalen Porterhouse-Steak (850 Gramm 85 Euro), mit Hereford-Rind aus Irland, mit australischem Wagyu und Salzwiesenlamm (Karree und Filet 29/25 Euro). Auch ein guter Burger mit US-Prime Beef, zweierlei Saucen, dicken Fritten und Krautsalat sowie ein klassisches Wiener Schnitzel sind zu haben (29/26 Euro). Und das Kotelett vom Limburger Klosterschwein aus artgerechter Haltung ist nur ein weiterer Beweis dafür, dass die Qualität der Produkte mehr als stimmt. Langeweile kann beim Angebot der Küche außerdem selbst für Stammgäste kaum aufkommen. Denn über die festen Standards hinaus gibt noch eine wechselnde Tageskarte und am Abend ein immer wieder anders komponiertes Menü. Wir sind tagsüber hier und daher kommt die heute offerierte Speisenfolge – geräucherte Forelle mit Dillcreme, Entenbrust mit Spargelragout, süßes Curry aus Milchreis und gegrillter Ananas – nicht in Frage (drei Gänge 39 Euro, Weinbegleitung 15 Euro). Dafür aber eine ganze Reihe der aktuellen Empfehlungen. Gut, dass wir noch zwei Plätze ergattern konnten. Denn in der Sansibar brummt es mittags mächtig. Die lange Tafel in der Mitte, die netten Sitznischen und die Tische an der Fensterfront mit Blick auf den Hofgarten sind fast komplett belegt. Glücklicherweise wurde von Letzteren gerade einer frei, er musste nur eben neu präpariert werden. Kein Thema, die vielköpfige Service-Crew ist auf Zack, höchst zuvorkommend und trotz aller Hektik gut aufgelegt. Und so können wir uns schon sehr bald mit Wonne über die delikate Tomaten-Mozzarella-Kombination sowie über eine leckere Fischsuppe hermachen. Die überzeugt mit kräftigem Aroma und enthält reichlich Filetstücke feiner Flossentiere (15,50 Euro).

Waren die Starter im Nu gewählt, mussten wir über die Hauptgänge etwas länger grübeln. Da lockt beim Fisch der Kabeljau auf Champagnerkraut mit Trauben und Speck (23,50 Euro). Auch für eines der drei vegetarischen Gerichte wie die Semmelknödel mit Pilzrahm und kleinem Salat könnten wir uns erwärmen (16 Euro). Oh ja, der am Nachbartisch servierte Caesar's Salad mit Maishähnchenbrust sieht verdammt gut aus und kommt ebenfalls in Betracht (19,50 Euro). Das heutige „Spezial", Rücken vom Wagyu mit Ingwer-Bohnen und Sesampüree, ist sicher vorzüglich, aber gerade nicht unser Ding (69,50 Euro). Gerne folgen wir dagegen der besonderen Empfehlung des Hauses und wählen den Coq au vin von der Hähnchenkeule (19,50 Euro). Davon bekommen wir gleich zwei, die Knochen sind ausgelöst. Das Fleisch ist butterzart und auf schön buntes Schmorgemüse und Rosmarinkartöffelchen gebettet. Außerdem landet ein hervorragend auf der Haut gebratenes Schellfischfilet bei uns an, begleitet von wunderbarem Kohlrabigemüse und stattlichen Hummer-Tortelloni (22,50 Euro). Dass deren Füllung vielleicht im Geschmack eine Spur zu blass ist, kann den Eins-a-Gesamteindruck kaum mehr trüben.

Ein Weißburgunder von Dreissigacker ist gerade Wein des Monats und passt uns zum Essen bestens (0,2l 9,50 Euro). Müßig zu erwähnen, dass dieser Ableger des mit einem legendären Weinkeller ausgestatteten Sylter Kultrestaurants ebenfalls entsprechend gut aufgestellt ist. Stolze 350 gute Tropfen aus aller Welt kann man sich hier entkorken lassen. Beim Nachtisch müssen wir passen. Der geht nach den großzügigen Sansibar-Portionen leider gar nicht mehr. Für den Kaiserschmarrn mit allem drum und dran, Milchreis mit roter Grütze oder den Schwäbischen Apfelkuchen müssen wir wohl noch mal extra herkommen (14/7/4,50 Euro). *kr*

www.sansibarbybreuninger.de
Kö-Bogen, Königsallee 2,
Fon 5 66 41 46 50
mo-sa 11-24, Küche bis 22 Uhr,
so & feiertags geschlossen
EC/AE/MASTER/VISA
V HG 12-85 Euro

DIE BESONDEREN SHOPPING-PAUSE PLACES TO BE

The Grill Upper 43

Schlösser

Düsseldorf geht aus!

M Günstige Mittagsgerichte T Terrasse V Vegetarisch