



48.472°N
9.1054°E

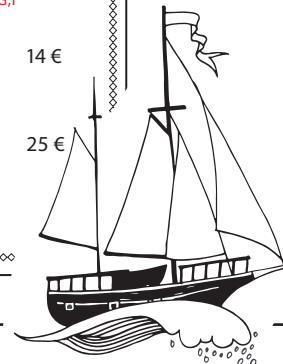
PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch	9 €
CARPACCIO VOM GALLOWAY-RIND mit allem Drum und Dran C,G,I	17 €
THUNFISCH (saftig, zarter Bauch) aus der Dose mit Salat Nizza und Baguette A1,C,D	18 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln, Remoulade und Blattsalaten G,C,J,D	19 €
SASHIMI VOM THUNFISCH mit Kapern und Limonendressing D,F	20 €
GARNELEN in Knoblauch-Butter gebraten mit Baguette A1,C,D	29 €



SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE mit verschiedenen Einlagen G,I	11 €
CURRYWURST mit Pommes und Sansibar's Currysauce A1,C,G	12 €
BOLOGNESE VOM KALB mit Spaghetti und Parmesan A1,G,I	12 €
BÜFFELMOZZARELLA mit Basilikum und scharfer Tomatensauce G,I	14 €
SPAGHETTI KNOBLAUCH mit Basilikum-Tomaten und Robiola A1,G	14 €
SCHARFE SPAGHETTI mit Garnelen, San Marzano-Tomaten und Parmesan A1,D,G	25 €

AUSTERN
FRISCHE MEERESBRISSE IN IHRER REINSTEN FORM
FINES DE CLAIRE mit Zitrone
3,50 € / STÜCK 19,50 € / HALBES DUTZEND

FISCH für 2 PERSONEN
GANZE SEEZUNGE D,C mit Spinat und Salzkartoffeln
78,00 €



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,G,J

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 250 g	53 €
RIB EYE HOHE RIPPE 380 g	45 €
PORTERHOUSE STEAK ca. 850 g	85 €
TOMAHAWK STEAK ca. 800 g	69 €
SANSIBAR'S BARBECUE STEAK (Der Geheimtipp aus Amerika) 350 g	33 €

IRISCHES HEREFORD PRIME A1,G,J

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

TENDERLOIN FILETSTEAK 250 g	44 €
DRY AGED ROASTBEEF 350 g	39 €

BISON AUS DER NORDAMERIKANISCHEN PRÄRIE A1,G,J

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 250 g	59 €
-------------------------------	------

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

WAGYU BEEF

Die chilenische Firma Agricola Mollendo S.A. hat sich von Anbeginn auf die Produktion von erstklassigen Wagyu- und Black Angus-Fleisch spezialisiert. Es soll höchsten kulinarischen Ansprüchen als auch Tierschutzanforderungen genügen und wird daher ständig und in allen Produktionsstufen mit modernster Technologie überwacht.

Die Tiere werden nach der Geburt mindestens 1 Jahr lang zusammen mit den Muttertieren auf den Weiden gehalten. Wenn die Tiere danach in die Stallhaltung kommen, erhalten sie einen ausgewogenen Futtermix, Massagen und Stroheinlagen, um die intramuskuläre Fetteinlagerung ideal zu fördern.

ROASTBEEF 350 g mit Bohnen-Ingwer Gemüse und Sesam-Kartoffelpüree G,F,K Zubereitungszeit ca. 25 Minuten	76 €
---	------

LIVAR | LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN A1,G,J

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	26 €
SCHWEINEKOTELETT GEGRILLT mit Steakbeilagen	26 €

KALBFLEISCH VON PETERS FARM AUS DEN NIEDERLANDEN
Das Kalbfleisch ist besonders fettarm, zart und hat ein mildes Aroma.

KOTELETT | Natur | mit Steakbeilagen | 350 g A1,G,J 36 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
mit Sahnemöhren und Kartoffelpüree A1,C,G 26 €

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 19 €

SALZWIESENLAMM

LAMMCARRÉE mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln G 29 €
LAMMFILETS mit Ratatouille und Rosmarinjus 25 €

OSCIETRA KAVIAR

– (SELEKTION SANSIBAR) –

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

30 g Dose	75 €
100 g Dose	250 €

mit „klassischen“ Beilagen D

SORBETS AUS EIGENER HERSTELLUNG
lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten
3 € / KUGEL

BURGER

DIE ZUKUNFT DES SANSIBAR
BURGERS HAT BEGONNEN.

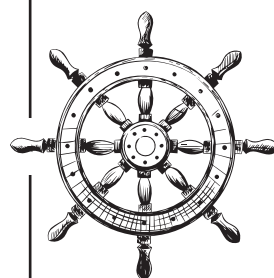
vom **SIE HABEN DIE WAHL:**
U.S. Prime Beef,
zweierlei Saucen,
Tomaten, Salat und
Avocadocrème.
Dazu reichen wir
Pommes frites
und
Krautsalat.

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

**SESAM HAMBURGER
BRÖTCHEN A1,G,J**

JEWELNS 29 €

DESSERT



KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran (ca. 20 Min.) A1,C,G	14 €
MILCHREIS mit Roter Grütze G	7 €
CRÈME BRÛLÉE C,G	9 €
JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven und feinem Morsumer Honig C,F,G	7 €
MÖVENPICK EISCREME Vanille, Zitrone, Schoko, Joghurt C,F,G	2 € / KUGEL
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN mit Sahne A1,C,G	4,50 €
AMERICAN CHEESECAKE mit Sahne A1,C,G	5,50 €