EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI

GANZER LOUP DE MER A1,C,G,D
PROVENZIALISCHESM GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN
€ 34,50 PRO PERSON

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZOSISCHER PRUNIER KAVIAR
BLINIS UND CRÉME FRAICHE DAZU EIN GLAS NICOLAIS
FEUILLATTE RÉSERVE EXKLUSIVE BRUT 0,1l
€ 41,00

SANSIBARS LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 15:30 UHR

TÄGLICH WECHSELNDER HAUPTGANG
mit
DESSERT

€ 24,90 PRO PERSON

SNACKS I BITES & STARTER — PORTION | €

DREIERLEI APERO C,J,A1,B — 15,00
KÜRBIS-KOKOS-SUPPE IM WECKGLAS, STEAK-TATAR,
GARNELE MIT AVOCADO

FINE DE CLAIRE AUSTERN ÜBERBACKEN G,C,B
SPINAT UND SAUCE HOLLONDAISE — pro STK.7,00

GARTENSALAT A1,C,G,I,L — 10,50
MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN

CAESAR SALAD A1,C,G,D,I
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE — 23,00
MIT 5 GARNELEN — 28,50

SASHIMI VOM THUNFISCH — 29,00
MIT SOJA UND WASABI A1,B,D,F,G,H,K,1,2

SUPPE — PORTION | €

SANSIBAR FISCHSUPPE — 18,50
SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE — 13,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE — PORTION | €

EDELFISCH A1,D,G — 31,50
MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM, GEMISCHTEM SALAT

GEBRATENE SEETEUFELMEDAILLIONS D,G — 36,00
AUF KÜRBISRISOTTO, BIMI UND WEIßWEINSAUCE

STEAKS & CO. — PORTION | €

GESCHMORTE RINDERROULADEN G,A1,C,J — 29,50
MIT ROTKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL
HÜFTSTEAK VOM BISON A1,C,G,J CA 220 GRAMM — 34,00
BEEF VOM AUSTRALIEN ABERDEEN
BLACK ANGUS FILET CA 200 GRAMM — 49,00
BLACK ANGUS STRIPLOIN CA,. 250 GRAMM — 44,00
MIT OFENKARTOFFEL UND SAUERRAHM G — +7,00
MIT CAESAR SALAT A1,C,G,J,D — +5,50
MIT POMMES FRITES C,G — +5,00
MIT TRÜFFEL POMMES C,G — +15,00
MIT KARTOFFEL GRATIN C,G — +7,00
MIT PFEFFERSAUCE — +3,50
WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT KRÄUTERBUTTER

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER Pro JAHR I €

SPAGHETTI BOLOGNESE-SAUCE A1,C,G
SPAGHETTI TOMATENSAUCE
GEDÜNSTETES FISCHFILET G;D
KARTOFFELPÜREE,ERBSEN,MÖHREN
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES
JEDE KUGEL EIS
BIS ZUM 12.LEBENSJAHR — **JE 1,50**

QUINOA SALAT G,H8,L — 18,50
MIT EINGELEGTEM GEMÜSE, SCHNITTLAUCHCREME
UND MANDELN

KÜRBISRISOTTO G,A1,C — 24,50
MIT BIMI UND GEBACKENEM BBQ-BLUMENKOHL

PETIT MENU

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

***

GESCHMORTE RINDERROULADEN A1,G,J,C
MIT ROTKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL

***

MOUSSE AU CHOCOLATE G,A1,H,C
MIT ZWETSCHGENKOMPOTT UND
VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON: 45,00€

DESSERT — PORTION | €

MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE G,H,C,A1
ZWETSCHGENRÖSTER UND PEKANUSSKRUMBLE — 11,50

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN MIT SAHNE A1,G,C, — 5,50

AMERICAN CHEESECAKE,C,G,8A1 — 8,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HAUSGEMACHTE MACARONS
VERSCHIEDENE SORTEN — PRO STK 2,30

TRÜFFEL AUSWAHL
4ER VARIATION — 6,50