

EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI

GANZE DORADEA1,C,G,D
PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN
€ 34,50 PRO PERSON

CAVIAR SPECIAL

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

SNACKS | BITES & STARTER

PORTION | €

DREIERLEI APERO C,J,A1,B15,00

TOM KA SUPPE IM WECKGLAS, STEAK TATAR
GARNELE MIT AVOCADO

FINE DE CLAIRE AUSTERN ÜBERBACKEN G,C,B
SPINAT UND SAUCE HOLLONDAISEpro STK7,00

GARTENSALAT A1,C,G,I,L10,50

MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN

CAESAR SALAD A1,C,G,D,I
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE23,00
MIT 5 GARNELN28,50

SASHIMI VOM THUNFISCH29,00

MIT SOJA UND WASABI A1,B,D,F,G,H,K,1,2

SUPPE

PORTION | €

SANSIBAR'S FISCHSUPPE18,50

SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H

TOM KA SUPPE13,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

PORTION | €

EDELFISCH A1,D,G31,50

MIT OFENKARTOFFEL,SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT

GEBRATENE TRANCHE VOM HEILBUTT D,G,J32,50

ROTE BETE GRAUPEN, SPINAT UND FINGERMÖHREN

STEAKS & CO.

PORTION | €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN G,A1,J32,50

BLUMENKOHL-PILZ CASSOULET, SERVIETTENKNÖDEL

HÜFTSTEAK VOM BISON A1,C,G,JCA 220 GRAMM34,00

BEEF VOM AUSTRALIEN ABERDEEN

BLACK ANGUS FILET CA 200 GRAMM49,00

BLACK ANGUS STRIPLOIN CA,. 250 GRAMM44,00

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 | €

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.LEBENSJAHRJE 1,50

SANSIBARS

WINTEREINTÖPFE

ERBSENEINTOPF I15,50

ROTER LINSENEINTOPF H315,50

EINLAGE ZUR WAHL:

GEBACKENER RÄUCHERTOFU A1,C5,00

EIN PAAR WIENER WÜSTCHEN5,00

VEGANE SAIDENWURST F5,00

VEGETARISCH

PORTION | €

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL G,J18,50

MIT BLUMENKOHL-PILZ CASSOULET, IN RAHM
UND FINGERMÖHREN

MARINIERTER ROTE BETE J,H8,G,L18,50

TREVISO CHICORÉE, GEBACKENEM BBQ BLUMENKOHL
UND PINIENKERNE

VALENTINS MENÜ

AM 14.02.2026

CRÉMANT ROSÉ

CEVICHE VON DER GARNELE
KOKOSNUSS, PASSE PIERE UND AVOKADO

ZWEIERLEI VOM KALB
ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GEBACKENE
KALBSSCHWANZPRALINE, AUF ROTE-BETE RISOTTO,
GRÜNEM SPARGEL UND TRÜFFELJUS

RED VELVET MUFFIN
GRANATAPFEL-ANANASKOMPOTT UND MACHAEIS

MENÜPREIS PRO PERSON: 59,00€

DESSERT

PORTION | €

SCHOKOBROWNIE G11,50

MIT BEEREN-FRÜCHTEKOMPOTT, VANILLEEIS

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN MIT SAHNE A1,C,5,50

AMERICAN CHEESCAKE C,G;8A18,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HAUSGEMACHTE MACARONS

VERSCHIEDENE SORTENPRO STK 2,00

TRÜFFEL AUSWAHL

4ER VARIATION6,50