

# EMPFEHLUNG

## FISCH FÜR ZWEI

**GANZE DORADE**<sup>A1,C,G,D</sup>  
 PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND  
 ROSMARINKARTOFFELN  
 € 34,50 PRO PERSON

SNACKS | BITES & STARTER PORTION | €

**DREIERLEI APERO**<sup>C,J,A1,B</sup> 15,00  
 SPARGELCREMESUPPE IM WECKGLAS, STEAK TATAR  
 GARNELE MIT AVOCADO

**FINE DE CLAIRE AUSTERN ÜBERBACKEN**<sup>G,C,B</sup> pro STK.7,00  
 SPINAT UND SAUCE HOLLONDAISE

**GARTENSALAT**<sup>A1,C,G,I,U</sup> 10,50  
 MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN

**CAESAR SALAD**<sup>A1,C,G,D,I</sup> 23,00  
 MIT GEBRATENER MAISPOULARDE  
 MIT 5 GARNELEN 28,50

**SASHIMI VOM THUNFISCH** 29,00  
 MIT SOJA UND WASABI<sup>A1,B,D,F,G,H,K,1,2</sup>

SUPPE PORTION | €

**SANSIBAR'S FISCHSUPPE** 18,50  
 SAUCE ROUILLE<sup>A1,B,C,J,D,H</sup>

FISCH & MEERESFRÜCHTE PORTION | €

**EDELFISCH**<sup>A1,D,G</sup> 31,50  
 MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT

**JAKOBSMUSCHEL MIT HUMMERRAVIOLI**<sup>A1,D,G,C,B,8</sup> 34,50  
 AUF SPARGEL-BABYSPINAT CASSOULET UND  
 WEIßWEINSCHAUM

STEAKS & CO. PORTION | €

**FLAPSTEAK**<sup>G,8</sup> 32,50

BÄRLAUCHRISOTTO UND PROVENZIALISCHES GEMÜSE

**HÜFTSTEAK VOM BISON**<sup>A1,C,G,J</sup> 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<sup>G</sup> +7,00

MIT CAESAR SALAT<sup>A1,C,G,J,D</sup> +5,50

MIT POMMES FRITES<sup>C,G</sup> +5,00

MIT TRÜFFEL POMMES<sup>C,G</sup> +15,00

MIT KARTOFFEL GRATIN<sup>C,G</sup> +7,00

MIT PFEFFERSAUCE +3,50

**WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT KRÄUTERBUTTER**

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER Pro JAHR | €

**SPAGHETTI** BOLOGNESE-SAUCE<sup>A1,C,G</sup>

**SPAGHETTI** TOMATENSAUCE

**GEDÜNSTETES FISCHFILET**<sup>G,D</sup>

KARTOFFELPÜREE, ERBSEN, MÖHREN

**HÄHNCHENSCHNITZEL** MIT POMMES FRITES

**JEDE KUGEL EIS**

**BIS ZUM 12.LEBENSJAHR** JE 1,50

## CAVIAR SPECIAL

**15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR**  
 BLINIS UND CRÈME FRAICHE DAZU EIN GLAS NICOLAIS  
 FEUILLATTE RÉSERVE EXKLUSIVE BRUT 0,11  
 € 41,00

## SANSIBARS LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 14:30 UHR

**TÄGLICH WECHSELNDER HAUPTGANG**  
 +  
**DESSERT**

**€ 24,00 PRO PERSON**

VEGETARISCH PORTION | €

**BÄRLAUCHRISOTTO**<sup>A1,G,C,8</sup> 24,50  
 MIT KIRSCHTOMATEN UND MOZZARELLASTICKS

**EINGELEGTER DEUTSCHER SPARGEL**<sup>G,C,U</sup> 18,50  
 ESTRAGONVINAIGRETTE, RADIESCHEN, TOMATEN  
 UND SCHNITTLAUCHCREME

+ LAMMSCHINKEN 8,50

## SPARGELZEIT IN DER SANSIBAR

SPARGELCREMESUPPE<sup>G,A1</sup>

CROUTONS

12,50

\*\*\*

PORTION STANGENSPARGEL<sup>G,C</sup>

SAUCE HOLLONDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER

MIT NEUEN KARTOFFELN

27,50

WAHLWEISE DAZU:

GEKOCHTEM SCHINKEN VOM DUROCSCHWEIN

14,50

\*\*\*

PORTION GERÄUCHETER LACHS

14,50

\*\*\*

KLEINES WIENER SCHNITZEL

17,-

DESSERT PORTION | €

**TIRAMISU**<sup>G,A1,H9</sup> 12,50  
 MIT YOGURETTEEIS

**SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN MIT SAHNE**<sup>A1,G,C</sup> 5,50

**AMERICAN CHEESECAKE**<sup>C,G,8A1</sup> 8,50

## AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

**HAUSGEMACHTE MACARONS**  
 VERSCHIEDENE SORTEN PRO STK 2,00

**TRÜFFEL AUSWAHL**  
 4ER VARIATION 6,50