

EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI

GANZER LOUP DE MER^{A1,C,G,D}
PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN
€ 34,50 PRO PERSON

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER 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,B}	15,00
TOM KHA 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,U}	10,50
MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN	
CAESAR SALAD ^{A1,C,G,D,I}	
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE	23,00
MIT 5 GARNELN	28,50
SASHIMI VOM THUNFISCH	29,00
MIT SOJA UND WASABI ^{A1,B,D,F,G,H,K,1,2}	

SUPPE

PORTION | €

SANSIBAR'S FISCHSUPPE	18,50
SAUCE ROUILLE ^{A1,B,C,J,D,H}	
TOM KHA SUPPE ^U	13,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

PORTION | €

EDELFISCH ^{A1,D,G}	31,50
MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT	
GEBRATENER ZANDER ^{H,D,G}	32,50
AUF BELUGA LINSNEN MIT MANDEL-BROKKOLI	

STEAKS & CO.

PORTION | €

GESCHMORTE RINDERROULADE ^{G,A1,J}	31,50
MIT SPECK, BROKKOLI UND RÖSTZWIEBELPÜREE	
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	
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, ERBSNEN, MÖHREN	
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	
JEDE KUGEL EIS	
BIS ZUM 12. LEBENSJAHR	JE 1,50

SANSIBARS LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 15:30 UHR

TÄGLICH WECHSELNDER HAUPTGANG
+
DESSERT

€ 24,90 PRO PERSON

VEGETARISCH	PORTION €
BULGURSALAT ^{G,L,A1,U}	18,50
MIT EINGELEGTE MÖHREN, AVOCADO CREME UND PAPADAM	
GESCHMORTER KRAUTWICKEL ^{G,L,A1}	24,50
GETRÜFFELTER RAHMSPINAT UND KARTOFFELSTROH	

145 Jahre Breuninger
Jubiläum

HOT DUCK

MIT WEDGES, KLEINEM SALAT UND
SRIRACHA MAYONNAISE^{C,A1,F,J,2,3,4}

14,50

4-GANG MENÜ FÜR 2 PERSONEN

DREIERLEI PETITE VORSPEISE
VITELLO TONNATO^{A1,D,G,J,C,F,H,K}
TUNA SASHIMI UND PIMIENTOS

TOM KHA SUPPE IM WECKGLAS^D
MIT GARNELE

IRISH HEREFORD PRIME T-BONE^G
GRILLGEMÜSE, TRÜFFELKARTOFFELPÜREE
UND CHIMICHURRI

CREMA CATALANA^{G,C}

145,00€

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