

EMPFEHLUNG 7.DEZEMBER

MONTAG BIS SAMSTAG 11 BIS 24 UHR GEÖFFNET. DURCHGEHENDE KÜCHE 11:30 BIS 22 UHR

Empfehlung

**Rosa gebratenes Roastbeef „Strindberg“
Bohnen / Würfelpotato
€ 25,50**

VORSPEISEN	PORTION €
Vitello Tonnato Kapern/ Pinienkerne	18,50
Gegrillter Pulpo Pikanter Cous Cous / Tomaten-Ananas Chutney	17,50
Gebratene Wachtelbrust Waldpilzmousse / Romanesco / Speckespuma	18,00

Vegetarisch

Waldorfsalat Schwarze Nüsse / Granatapfel	14,50
Zwiebelsuppe Käse-Crouton / Gartenkresse	9,50
Süßkartoffel-Kichererbsen - Curry Papadums / Sprossen / Zuckerschoten	16,00

SUPPE	PORTION €
Fischsuppe "Sansibar" mit Baguette, Sauce Rouille	15,50

FISCH	PORTION €
Forellenfilet gebraten Rote - Bete / Schwarzwurzel - Kartoffelstampf	22,50

Küsten-Kabeljau Champagnerkraut / Trauben / Speck	23,50
Steinbeißer Vanille-Spitzkohl / Orangenpolenta	22,50

Sansibar Spezial

**Rosa gebratener Hirschrücken
Speckwirsing / Kräuterspätzle
33,50 €**

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER	pro Jahr €
Räuberteller um „auf Beutezug zu gehen“	NIX
Gedünstetes Fischfilet mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	1,00
Spaghetti mit Tomatensauce	1,00
Spaghetti Bolognese	1,00
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	1,00
Jede Kugel Eis	1,00
Bis zum 12. Lebensjahr	

LIVE MUSIK

**Lipstick & Ties
featuring Frank Becker
Jazz & Swing
Nächster Termin Donnerstag, 7. Dezember**

KLASSIKER	PORTION €
Caesar Salat mit gebratener Maishähnchenbrust, Parmesan-Späne	19,50
Bolognese vom Thunfisch Penne / Pecorino	16,50
Trüffel-Pommes mit Parmesan	8,90

Gänsezeit in der Sansibar

Scheiben von geräucherter Gänsebrust

Feldsalat / Kartoffeldressing

Preiselbeer-Vinaigrette

€19,50

Maronencremesuppe

Gänserrilette / Orangenessig

€14,50

Gebratene Entenleber

Süßholzjus / Kürbis / Birne

€25,50

Portion Oldenburger Gans

€37,50

oder

Ganze Oldenburger Gans für 4 Personen

€149,-

Apfelrotkohl / getrüffeltes Wirsing

Kartoffelklöße / glasierte Maronen

Zwetschgencrumble

Zimteis / Vanillesahne

€11,50

SÜSSES	PORTION €
--------	-------------

Sansibars Käseauswahl mit Feigensenf	10,50
Milchreis mit Roter Grütze	6,00
Crème Brûlée	8,00
Das Beste von der Heidelbeere Ziegenkäse / gebackene Schokolade / Blaubeer-Joghurteis	10,50
Aus unserer hauseigenen Confitserie	
Handgemachte Macarons	
Verschiedene Sorten	pro Stück 1,60
Trüffel Auswahl	
3er Variation	3,00

Die Sansibar by Breuninger Küchencrew kocht mit „Vorwerk Thermomix“ und ist total begeistert von einem Küchengerät, das für den Privathaushalt entwickelt wurde. Haben sie Interesse? Wenden Sie sich an den Küchenchef.

Eine Auswahl der Sansibar-Produkte können Sie direkt im Restaurant oder über den Online-Shop unter www.sansibar.de kaufen.

Bei Fragen bzgl. Allergene/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18:00 UHR

Our menu recommendation starting 6 pm

Jakobsmuschel

*Marinierter Blumenkohl/ Kräutercrème
Scallops/ marinated cauliflower/ creme of herbs*

Rinderfilet Medaillons

*Vanille-Spitzkohl/ Maronenpüree
Medaillons of beef/ pointed cabbage with vanilla/ chestnut puree*

Valrhona Schokoladenmousse

*Passionsfruchtsorbet/ Kokos-Zitronengrassud
Chocolate mousse/ passionfruit sherbet/ cocnut-lemongras sauce*

€39,- p.P.

Weinbegleitung

wine accompaniment

2015 Sauvignon Blanc

Spice Route Vinery

Swartland (0,1l)

2013 Barbazul 4/4 "only Sansibar" -Tintilla Rota/ Syrah/Merlot

Huerta de Albala

Cadiz (0,1l)

2015 Westhofener Aulerde, Riesling Auslese

Jochen Dreissigacker, Rheinhessen (5 cl)

€15,-