

EMPFEHLUNG 19. JUNI

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

Spargel

**Portion Stangenspargel vom „Gut Böckenhoff“
Sauce Hollandaise/zerlassene Butter/neue Kartoffeln
€ 18,50**

VORSPEISEN	PORTION €
Vitello Tonnato mit Kapern und Pinienkernen	18,50
Pulpo & Krosser Schweinebauch Tomate / Salicorn / Rucola	17,50
Gebratene Garnelen mit Wildkräutersalat, Erdbeeren und Pfeffercreme	19,50

Vegetarisch

Salat von Quinoa Ziegenkäse/ Orange / Spargel	10,50
Grüne Gazpacho mit Gewürztomaten und Croutons	9,50
Süßkartoffelcurry mit Chili-Papadums Zuckerschoten / Sprossen / Knuspriger Rucola	15,50

SUPPE	PORTION €
Fischsuppe „Sansibar“ mit Baguette und Sauce Rouille	15,50

FISCH	PORTION €
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Chablis-Gemüse mit Kräuterpüree	22,50
Küsten-Kabeljau mit Champagnerkraut, Trauben und Speck	23,50
Dreierlei Edelfische mit toskanischem Gemüse und Olivem-Gnocchi	22,50

Quiche

**Quiche Lorraine
mit geräucherter Lachs und kleinem Gartensalat
12,50 €**

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

Aperitif

**Pamplune
mit natürl. Pfirsich und Grapefruit Geschmack
aufgefüllt mit Sansibar Prosecco
0,1l € 8,50**

KLASSIKER	PORTION €
Caesar Salat mit gebratener Maishähnchenbrust und Parmesan-Spänen	19,50
Penne mit Thunfischragout und Pecorino	16,50
Trüffel-Pommes mit Parmesan	8,90

DER MATJES

**Matjestatar
Rote Bete Carpaccio/Apfelvinaigrette
Mesclun**

€18,50

**Matjes „Hausfrauen Art“
Gartensalat/Bratkartoffeln**

€17,50

**Matjes Doppelfilet
Kartoffel-Zwiebelstampf/Senfsauce
Gurkensalat**

€18,50

**Matjes Surf & Turf
Scheiben vom Rinderfilet/Speckbohnen/Pommes Caree**

€ 29,50

**Schokoladen Brownie im Glas
Vanille Crème/Blaubeer-crumble**

€11,00

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

Sansibars Käseauswahl mit Feigensenf	10,50
Milchreis mit Roter Grütze	6,00
Crème Brûlée	8,00
Joghurt-Mousse Frische Erdbeeren / Zitronenpfeffer / Basilikumreis	10,50
Aus unserer hauseigenen Confiserie	
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.

SANSIBAR *by* breuninger

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.