

EMPFEHLUNG 15.NOVEMBER

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

Empfehlung

**Hirschkalbsgulasch
mit Rahmwirsing und Semmelknödel
€ 24,50**

VORSPEISEN	PORTION €
Vitello Tonnato Kapern/ Pinienkerne	18,50
Flusskrebs-Terrine marinierter Blumenkohl / Kräutercreme	17,50
Zweierlei vom Wildschwein Topinambur / Birne	18,00

Vegetarisch

Waldorfsalat schwarze Nüsse / Granatapfel	14,50
Schwarzwurzelcrèmesuppe Croutons / Gartenkresse	9,50
Ricotta -Tortellini Blattspinat / Gorgonzolasauce	16,00

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

FISCH	PORTION €
Norwegische Fjord Forelle Curry Linsen / gedünsteter Spitzkohl	22,50
Küsten-Kabeljau Champagnerkraut/ Trauben und Speck	23,50
Doradenfilet Zucchini / Aubergine / Pesto-Rosso Püree	22,50

Sansibar Spezial

**Flanksteak vom Black Angus
Karamellierte Schwarzwurzeln / Waldpilze
Pommes Carrées
28,50 €**

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, 23. November**

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

Gänserillette / 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

Zwetschgenrumble

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 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.

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

Geräucherte Forelle
Waldorfsalat / Dillcrème
Smoked trout / dill cream

Frischlingsrücken
Maronenpüree / Rosenkohl / Granatapfelsauce
Freshling pig
Carots-puree/brussels-sprouts/pomegranate

Mousse und Küchlein von der Valrhona-Schokolade
Passionsfruchtsorbet
Valrhona chocolate-mousse and Cake/ passion fruit sorbet

Menüpreis €39,-

Weinbegleitung

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
Weingut Dreissigacker
Rheinhessen (5 cl.)

€15,00