

# EMPFEHLUNG 09. OKTOBER

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

## Empfehlung

**Rosa gebratene Entenbrust  
mit Rotwein-Wurzelgemüse und Pommes Carrée  
22,50 €**

VORSPEISEN	PORTION   €
Vitello Tonnato Kapern/ Pinienkerne	18,50
Gebratene Jacobsmuscheln marinierter Blumenkohl / Kräutercreme	17,50
Tatar vom Simmentaler Rind Gurken-Radieschen-Salat / Apfel / Crème fraiche	19,50

## Vegetarisch

Auberginen-Grünkernsalat Humus / Ofentomaten	14,50
Suppe von roten Linsen Tofu / Kokos	9,50
Kürbissotto Waldpilzen / Rucola	16,00

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

FISCH	PORTION   €
<b>Schellfisch</b> Blumenkohlpuée / Zuckerschoten / Gewürztomaten	22,50
<b>Küsten-Kabeljau</b> Champagnerkraut/ Trauben und Speck	23,50
<b>Meeräsche</b> Gegrillter Fenchel / Basilikum-Gnocchi	22,50

## Sansibar Spezial

**Himmel und Erde  
Kartoffelpüree / Apfel / Blutwurst  
16,50**

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
<b>Bis zum 12. Lebensjahr</b>	

## LIVE MUSIK

**Lipstick & Ties  
Featuring Frank Becker  
Jazz & Swing  
Nächster Termin Donnerstag, 12. Oktober**

KLASSIKER	PORTION   €
Caesar Salat mit gebratener Maishähnchenbrust, Parmesan-Späne	19,50
Tagliatelle Gorgonzola / Spinat / Walnuß	15,50
Trüffel-Pommes mit Parmesan	8,90

## JETZT WIRD'S WILD

**Bis Dienstag 31. Oktober**

### Marinierter Rapunzel-Salat

Dreierlei Köstlichkeiten von Wild  
Preiselbeer-Vinaigrette

€ 19,50

\*\*\*

### Suppe vom Muskatkürbis

Hirschschinken

€ 11,00

\*\*\*

### Rosa gebratene Rehnüsschen "Baden Baden"

Rahmkohlrabi/ Spätzle/ Preiselbeerbirne

€ 27,50

\*\*\*

### Hirschkalbsgulasch

Wirsing/ Serviettenknödel

€ 26,00

\*\*\*

### Omas warmer Apfelkuchen "Neu interpretiert"

Amaretto-Sahne/ Vanilleeis  
( ca. 20 Min. Zubereitungszeit )

€ 11,00

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

<b>Sansibars Käseauswahl mit Feigensenf</b>	<b>10,50</b>
Milchreis mit Roter Grütze	6,00
Crème Brûlée	8,00
Schokoladen -Erdnuss - Tarte Vanillecrème / Kaffeeis / Himbeeren /	10,50
<b>Aus unserer hauseigenen Confiserie</b>	
Handgemachte Macarons	
Verschiedene Sorten	pro Stück 1,60
<b>Trüffel Auswahl</b>	
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](http://www.sansibar.de) kaufen.

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

## **UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18:00 UHR**

*Gebeizter Saibling  
Radieschen – Rettich – Salat / Kräutercreme*

*\*\*\**

*Rosa gebratene Entenbrust  
Rahmwirsing / Semmelknödel*

*\*\*\**

*Nougatschnitte  
Zwetschgenragout / Kaffeeeis*

***Menüpreis €39,-***

---

### ***Weinbegleitung***

*2015 Blanc deNoir N° 1 / Spätburgunder weiß gekeltert  
Weingut Brogsitter  
Ahr*

*2013 Barbazul 4/4 "only Sansibar" -Tintilla Rota/ Syrah/Merlot  
Huerta de Albala  
Cadiz*

*2010 Carmes de Rieussec  
Sauternes AC*

**SANSIBAR** *by* breuninger

*Bordeaux*  
*jeweils ein Glas 0,1l/ €15,00*