

TAGESKARTE MITTWOCH 14.FEBRUAR

MONTAG-SAMSTAG 11-24 UHR GEÖFFNET – DURCHGEHENDE KÜCHE 11:30-22 UHR

EMPFEHLUNG

SALTIMBOCCA VOM MAISHÄHNCHEN

Marktgemüse | Pommes Carrées
€22,50

PURPLE 99 GIN & TONIC

aus Fenchel | Koriander | Orange
€12,50

VORAB PORTION | €

Fischsuppe „Sansibar“ - Baguette Sauce Rouille	15,50
Rote Beete-Salat geräucherte Forelle Meerrettichcrème	17,50
Gegrillter Pulpo pikanter Couscous Tomaten-Ananas Chutney	17,50
Vitello Tonnato - Kapern Pinienkerne	18,50

KLASSIKER PORTION | €

Trüffel-Pommes Parmesan	8,90
Strozzapretti Thunfisch-Bolognese Parmesan	16,50
Caesar Salat gebratene Maishähnchenbrust Parmesan-Späne	19,50

VEGETARISCH PORTION | €

Brokkolisuppe Mandeln Croutons	9,50
Zweierlei von der Karotte Sesam Dinkel getrocknete Aprikosen	14,50
Steinpilz-Gnocchi Pilzrahm Waldpilze Rucola	16,-

FISCH PORTION | €

Küsten-Kabeljau Champagnerkraut Trauben Speck	23,50
Rotbarsch Spinatrisotto glasierte Karotten	22,50
Loup de Mer provenzalisches Gemüse Rosmarinkartoffeln	22,50

SANSIBAR SPEZIAL

GEBRATENES SCHWEINEFILET & LIVAR BLUTWURST

SPITZKOHL | SCHMORZWIEBELN | PÜREE
€23,50

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR | €

Räuberteller um „auf Beutezug zu gehen“	NIX
Gedünstetes Fischfilet	
Erbsen Möhren Kartoffelpüree	1,-
Spaghetti Tomatensauce	1,-
Spaghetti Bolognese	1,-
Hähnchenschnitzel Pommes Frites	1,-
Jede Kugel Eis	1,-

BIS ZUM 12. LEBENSAHR

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

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.

MEERESFRÜCHTE IN DER SANSIBAR

SANSIBAR´S MEERESFRÜCHTEPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

MEERESFRÜCHTEPLATTE WESTERLAND FÜR € 59,00

2 GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE
2 KNUSPERGAMBA
12 AUSTERN „SYLTER ROYAL“
½ PFUND ROSA CREVETTEN

MEERESFRÜCHTEPLATTE RANTUM FÜR € 69,00

1 GANZER „MAINE LOBSTER“
2 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE
2 KNUSPERGAMBA
6 AUSTERN „SYLTER ROYAL“
½ PFUND ROSA CREVETTEN

MEERESFRÜCHTEPLATTE KAMPEN FÜR € 99,00

1 GANZER „MAINE LOBSTER“
2 GEGRILLTE KAISERGRANATEN
4 KNUSPERGAMBAS
12 AUSTERN „SYLTER ROYAL“
2 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE
½ PFUND ROSA CREVETTEN
GERÖSTETER PULPO

DAZU SERVIEREN WIR KLEINE MORSUMER KARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE UND VERSCHIEDENE SAUCEN

SÜßES PORTION | €

Milchreis Rote Grütze	7,-
Crème Brûlée	9,-
Weißer Schokoladenkuchen	10,50
eingelegte Feigen Kaffeeeis Vanilleespuma	
Sansibars Käseauswahl Feigensenf	12,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

Handgemachte Macarons	
Verschiedene Sorten	pro Stück 1,60
Trüffel Auswahl	
3er Variation	3,-

WEINEMPFEHLUNG
WINE RECOMMENDATION

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18 UHR
OUR MENU RECOMMENDATION STARTING 6 PM

2015
ALBARINO
BODEGAS FILLABOA
RIAS BAIXAS
0,1L

WILDSCHWEINSCHINKEN
PILZE I FEIGENKOMPOTT I
WILDKRÄUTERSALAT
WILD BOAR HAM I MUSHROOMS I FIGS

2013
BARBAZUL 4/4
"ONLY SANSIBAR"
HUERTA DE ALBALÁ
0,1L

PAILLARD VOM RINDERFILET
INGWER-BOHNEN I SESAMPÜREE
MINUTE STEAK FROM BEEF TENDERLOIN
BEANS I GINGER I SESAME-POTATO PUREE

2010
CARMES DE RIEUSSEC
SAUTERNES AOC
BORDEAUX
ZWEITWEIN VON CHÂTEAU RIEUSSEC
0,1L

AUFGESCHLAGENE KOKOS-PANNA COTTA
ANANASSORBET I WEIBER
SCHOKOLADENKUCHEN
COCOS PANNA COTTA
PINEAPPLE SHERBET I
WHITE CHOCOLATE CAKE

WEINBEGLEITUNG
WINE ACCOMPANIMENT

MENÜPREIS
MENU PRICE

€15,-

€39,-