

EMPFEHLUNG 13. JANUAR

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

EMPFEHLUNG

GESCHMORTE BAUERNENTE

für 2 Personen

Apfelrotkohl | Serviettenknödel | glasierte Maronen
€26,50 p.P.

VORAB PORTION | €

Fischsuppe "Sansibar" - Baguette | Sauce Rouille 15,50

Gegrillter Pulpo
pikanter Couscous | Tomaten-Ananas Chutney 17,50

Gebackener Stockfisch
Heringstatar | Karotte | Rote Zwiebelmarmelade 17,50

Vitello Tonnato- Kapern | Pinienkerne 18,50

VEGETARISCH PORTION | €

Blumenkohlsüppchen | Croutons | Gartenkresse 9,50

Grünkernsalat- getrocknete Früchte | Humus
Curry | Ananas-Chutney 14,50

Pasta Verdura
Parmesanschaum | marinierter Rucola 16,-

FISCH PORTION | €

Küsten-Kabeljau
Champagnerkraut | Trauben | Speck 23,50

Seeteufel
Gemüsegrauen | Lauch | Krustentierschaum 27,50

Wolfsbarsch geangelt
Fenchel-Tomaten-Ragout | Dillkartoffeln 25,50

SANSIBAR SPEZIAL

SENFROSTBRATEN

Spitzkohl | Spätzle
€26,50

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. LEBENSJAHR

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.

MEDITERRAN GIN & 1724 TONIC

GIN MARE

von Oliven, Rosmarin, Thymian und Basilikum
€12,50

KLASSIKER PORTION | €

Trüffel-Pommes | Parmesan 8,90

Gnocchi
Paprika | Chorizo | Spinat 16,50

Caesar Salat
gebratene Maishähnchenbrust | Parmesan-Späne 19,50

TRÜFFELZEIT IN DER SANSIBAR

STUBENKÜKEN

getrüffelter Sellerie | Wildkräuter | Kartoffelchips

€21,-

GEBACKENER BLUMENKOHL

getrüffelter Kartoffelmousseline

€14,50

RINDERFILET „ROSSINI“

Spinat | Gnocchi

€42,-

GESPICKTER STEINBUTT

PERIGORD – TRÜFFEL

Weißkohl - Risotto | Madeirajus

€42,-

DELICE DE FAVIERES TRUFFÉ

Portweingelee | Cassis Sorbet

€16,-

ZU ALLEN GERICHTEN BIETEN WIR

PERIGORD – TRÜFFEL AN

pro Gramm

€6,-

SÜßES PORTION | €

Milchreis | Rote Grütze 6,-

Crème Brûlée 8,-

Sansibars Käseauswahl | Feigensenf 10,50

Schoko Panna Cotta

Gewürz-Crumble | Blaubeer-Joghurt Sorbet 10,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

Handgemachte Macarons

Verschiedene Sorten pro Stück 1,60

Trüffel Auswahl

3er Variation 3,-

WEINEMPFEHLUNG
WINE RECOMMENDATION

2015
ALBARINO
BODEGAS FILLABOA
RIAS BAIXAS (0,1L)

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

TAYLOR'S PORT
10 JAHRE (5 CL)

WEINBEGLEITUNG
WINE ACCOMPANIMENT

€15,-

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18 UHR
OUR MENU RECOMMENDATION STARTING 6 PM

GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET
LINSENSALAT
SENF CRÈME | RUCOLA
SMOKED PORK FILET
LENTIL SALAD | MUSTARD CRÈME | RUCOLA

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
GEDÜNSTETER PORREE
POMMES DAUPHINE
SADDLE OF VEAL
STEAMED LEEKS | "POMMES DAUPHINE"

SCHOKO-BISQUIT
ROTE BETE
BROMBEEREN
CHOCOLATE-BISCUIT
BEETROOT | BLACKBERRIES

MENÜPREIS
MENU PRICE

€39,-