

TAGESKARTE Mittwoch 14. MÄRZ

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

EMPFEHLUNG

COQ AU VIN VOM PERLUHN

Rotweingemüse | Thymiankartoffeln
€23,00

PURPLE 99 GIN & TONIC

aus Fenchel | Koriander | Orange
€12,50

VORAB PORTION | €

Fischsuppe "Sansibar"- Baguette Sauce Rouille	15,50
Geräucherte Forelle Rote Beete Meerrettichcrème	17,50
Cocktail von der Eismeergarnele grüner Spargel Avocado Rhabarber	17,50
Vitello Tonnato - Kapern Pinienkerne	18,50

VEGETARISCH PORTION | €

Schaumsuppe von der Paprika geräucherter Tofu	9,50
Zweierlei von der Karotte Sesam Dinkel getrocknete Aprikosen	14,50
Gefüllte Ofenkartoffel Blumenkohl-Curry Sprossen	16,-

FISCH PORTION | €

Skrei Champagnerkraut Trauben Speck	23,50
Schellfisch Zucchini Aubergine Rosmarinkartoffeln	22,50
Knurrhahn Perlgraupen Peperonata Paprikaschaum	22,50

SANSIBAR SPEZIAL

ZWIEBELROSTBRATEN

BOHNENRAGOUT | POMMES CARÉÉ
€25,50

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.

KLASSIKER PORTION | €

Trüffel-Pommes Parmesan	8,90
Linguini Amatriciana Tomaten Serranoschinken Basilikum	16,50
Caesar Salat gebratene Maishähnchenbrust Parmesan-Späne	19,50

LAMM & LÄMMER IN DER SANSIBAR

GEBACKENES LAMMBRIES

GRÜNER SPARGEL | WILDKRÄUTER | ORANGEN- VINAIGRETTE
€18,-

SALTIMBOCCA VOM LAMM

KLEINES PINIENKERN- RISOTTO | ARTISCHOCKEN
€19,-

GESCHMORTE LAMMHAXE

THYMIAN-POLENTA | RATATOUILLE
€25,-

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

WEIBES BOHNENPÜREE | BÄRLAUCH- GEMÜSE
€32,-

MILLEFEUILLE VOM RHABARBER

MASCARPONE | ERDBEER- SORBET
€10,50

WEIBWEIN IST DAS WAS MAN TRINKT, BEVOR MAN

ROTWEIN TRINKT – BRUNO PRATS

2013 Riesling, Battenfeld Spanier	0,2l	8,50
2015 Albarino Filaboa, Rias Baixas	0,2l	8,50
2013 Tempranillo "Senda del Oro" Roble	0,2l	8,50

SÜBES PORTION | €

Gateau von Valrhona Schokolade und Erdnuss	
Cassis Sorbet	10,50
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

2015
ALBARINO
BODEGAS FILLABOA
RIAS BAIXAS
0,1L

2013
RIESLING "1897"
BATTENFELD SPANIER I RHEINHESSEN
0,1L

DI WINE
BODEGAS VALDECUEVAS
RIAS BAIXAS
0,1L

WEINBEGLEITUNG
WINE ACCOMPANIMENT

€15,- P.P.

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18 UHR
OUR MENU RECOMMENDATION STARTING 6 PM

TOMATEN- COUSCOUS
CHAOURCE I AIOLI I RUCOLA
*TOMATOE- COUSCOUS
CHAOURCE I AIOLI I RUCOLA*

INVOLTINI VOM MAISHÄHNCHEN
PEPERONATA I SALBEI- GNOCCHI
*INVOLTINI OF CORN- FED CHICKEN
PEPERONATA I SAGE- GNOCCHI*

WEIßER SCHOKOKUCHEN
ERDBEEREN I VANILLEESPUMA
SCHOKOEIS
*WHITE CHOCOLATE CAKE
STRAWBERRIES I VANILLA I CHOCOLATE ICE*

MENÜPREIS
MENU PRICE

€39,- P.P.