

# TAGESKARTE FREITAG 07 DEZEMBER 2018

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

## BUSINESS LUNCH MO. BIS FR. 11.30 – 17 UHR

KLEINER BLATTSALAT ODER TAGESSUPPE  
\*\*\*

THUNFISCH BOLOGNESE

PENNE I MARINIERTEM RUCOLA

INKL. SOFT-GETRÄNK 0,2L UND KAFFEE €25,-

## VORAB PORTION I €

**Fischsuppe** "Sansibar" - Baguette I Sauce Rouille 15,50

**Thunfisch-Tatar**  
Wasabi I Gurke I Meerrettich 17,50

**Salat Caprese**  
Büffel-Mozzarella I Pesto I Rucola 14,-

**Vitello Tonnato**- Kapern I Pinienkerne 18,50

## VEGETARISCH PORTION I €

**Rote Beete-Apfel-Salat**  
gratinierter Ziegenkäse I Feldsalat I Walnüsse 14,50

**Schwarzwurzel-Orangensuppe**  
glasierte Maronen I 9,50

**Topinambur - Geröstl**  
Spitzpaprika I Rosenkohl I Oregano 16,-

## FISCH PORTION I €

**Kabeljau**  
Champagnerkraut I Trauben I Speck 24,50

**Adlerfisch**  
Artischocken- Oliven- Gröstel I Pestoschaum 23,50

**Heilbutt**  
Topinambur- Lauchgemüse I Rahmkartoffeln 28,50

## SANSIBAR SPEZIAL

Portion Oldenburger Gans 39,90  
Ganze Oldenburger Gans für 4 Personen 159,-  
mit Apfelrotkohl I getrüffeltes Wirsing I Kartoffelklöße  
glasierte Maronen I Bratapfel

## PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR I €

Räuberteller um „auf Beutezug zu gehen“ NIX  
Gedünstetes Fischfilet  
Erbsen I Möhren I Kartoffelpüree 1,-  
Spaghetti I Tomatensauce 1,-  
Spaghetti Bolognese 1,-  
Hähnchenschnitzel I 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](http://www.sansibar.de) kaufen.

## COCKTAIL DES MONATS

**EL DIABLO**

Tequila I Crème de Cassis I Limettensaft I Ginger Ale  
9,50

## KLASSIKER PORTION I €

**Trüffel-Pommes** I Parmesan 8,90

**Gefüllte Sacchetti**  
Serrano I braune Champignons I Brokkoli 16,50

**Caesar Salat**  
gebratene Maishähnchenbrust I Parmesan-Späne 19,50

## TRÜFFELZEIT IN DER SANSIBAR

Zweierlei von der Wachtel  
Waldorfsalat I getrüffeltes Apfel- Chutney  
19,50

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Linguine  
Schnittlauchrahm I Parmesan  
12,50

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
Kartoffel -Espuma I Blumenkohl  
Zwischengang 18,50  
Hauptgang 29,-

\*\*\*\*\*

Rinderfilet „Rossini“  
Spinat I Trüffeljus I Dauphine Kartoffeln  
39,50

\*\*\*\*\*

Vacherin Mont -d`Or – französischer Weichkäse  
marinierte Kartoffeln, lauwarm I Kräutersalat  
11,-

## Zu allen Gerichten bieten wir Ihnen wahlweise:

Perigord Trüffel pro Gramm 4,-  
Alba Trüffel pro Gramm 7,-

## WEINEMPFEHLUNG

2017 CHARDONNAY I JERMANN I FRIAUL 0,1L I 6,-  
2012 Ca` MARCANDA DIE GAJA PROMIS I GAJA I TOSKANA 0,1L I 8,-

## KÄSE €

Lebkuchentiramisu I Gewürzbirnen I Amaretto Eis 10,50  
Sansibars Käseauswahl I Feigensenf 12,50

## AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

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

*WEINEMPFEHLUNG*  
*WINE RECOMMENDATION*

2017  
RIESLING KABINETT FEINHERB "FASS 78"  
WEINGUT THANISCH - LIESER  
MOSEL  
0,1L

2013  
SHIRAZ  
LUDDITE WINE FARM  
STELLENBOSCH - SÜDAFRIKA  
0,2L

2014  
BERNKASTELER DOKTOR  
RIESLING AUSLESE  
WWE. DR. H. THANISCH  
MOSEL  
5CL

*WEINBEGLEITUNG*  
*WINE ACCOMPANIMENT*

€27,-

*UNSERE MENÜEMPFEHLUNG AB 18 UHR*  
*OUR MENU RECOMMENDATION STARTING 6 PM*

GEFLÄMMTER LABEL ROUGE LACHS  
KÜRBIS - PAPAYASALAT  
WASABI CRÈME | PONZU  
SCORCH LABEL ROUGE SALMON  
PUMPKIN - PAPAYA - SALAD | WASABI | PONZU

\*\*\*

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE  
GARNELENSPIEB | GEBRATENE ANANAS  
CRUSTACEAN SOUP  
PRAWN SATE | FRIED PINEAPPLE

\*\*\*

GESCHMORTE BAUERNENTE  
MARONEN | KARTOFFELKNÖDEL | ROTKOHLEN  
ODER  
ROSA GEBRATENES ANGUS - RINDERFILET  
ROSENKOHL | SERVIETTENKNÖDEL | CIDRE - JUS

BRAISED DUCK  
CHESTNUTS | DUMPLINGS | RED CABBAGE  
OR  
FILET OF ANGUS BEEF  
BRUSSELS SPROUTS | BREAD - DUMPLINGS  
CIDRE JUS

\*\*\*

LEBKUCHEN TIRAMISU  
GEWÜRZBIRNEN | AMARETTO EIS  
GINGERBREAD TIRAMISU  
SPICE PEAR | AMARETTO - ICE CREAM

*MENÜPREIS*  
*MENU PRICE*

MIT ENTE / WITH DUCK €61,-  
MIT RINDERFILET / WITH TENDERLOIN €66,-