

EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI

GANZER WOLFSBARSCH^{A1,C,G,D}
PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN
€ 34,50 PRO PERSON

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR
BLINIS UND CRÈME FRAICHE DAZU EIN GLAS NICOLAIS
FEUILLATTE RÉSERVE EXKLUSIVE BRUT 0,1l
€ 41,00

SNACKS | BITES & STARTER

PORTION | €

DREIERLEI APERO ^{C,J,A1,B} TOM KA SUPPE IM WECKGLAS, STEAK TATAR GARNELE MIT AVOCADO	15,00
FINE DE CLAIRE AUSTERN ÜBERBACKEN ^{G,C,B} SPINAT UND SAUCE HOLLONDAISE	pro STK 7,00
GARTENSALAT ^{A1,C,G,I,L} MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN	10,50
CAESAR SALAD ^{A1,C,G,D,I} MIT GEBRATENER MAISPOULARDE MIT 5 GARNELN	23,00 28,50
SASHIMI VOM THUNFISCH MIT SOJA UND WASABI ^{A1,B,D,F,G,H,K1,2}	29,00

SUPPE

PORTION | €

SANSIBAR'S FISCHSUPPE SAUCE ROUILLE ^{A1,B,C,J,D,H}	18,50
TOM KA SUPPE ^Ø	13,50
FISCH & MEERESFRÜCHTE	PORTION €

EDELFISCH ^{A1,D,G} MIT OFENKARTOFFEL,SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT	31,50
GEBRATENER ROTBARSCH ^{D,G} AUF FENCHELRISSOTTO, GEBRATENEM ROSENKOHL	31,50

STEAKS & CO.

PORTION | €

ROSA GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK ^{G,A1,C,J} UNTER DER SENFKRUSTE MIT RAHMWIRSING UND RÖSTZWIEBELPÜREE	29,50
HÜFTSTEAK VOM BISON ^{A1,C,G,J} CA 220 GRAMM	34,00
BEEF VOM AUSTRALIEN ABERDEEN BLACK ANGUS FILET CA 200 GRAMM	49,00
BLACK ANGUS STRIPLOIN CA,. 250 GRAMM	44,00
MIT OFENKARTOFFEL UND SAUERRAHM ^G	+7,00
MIT CAESAR SALAT ^{A1,C,G,J,D}	+5,50
MIT POMMES FRITES ^{C,G}	+5,00
MIT TRÜFFEL POMMES ^{C,G}	+15,00
MIT KARTOFFEL GRATIN ^{C,G}	+7,00
MIT PFEFFERSAUCE	+3,50
WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT KRÄUTERBUTTER	

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER Pro JAHR | €

SPAGHETTI BOLOGNESE-SAUCE ^{A1,C,G} SPAGHETTI TOMATENSAUCE GEDÜNSTETES FISCHFILET ^{G,D} KARTOFFELPÜREE,ERBSEN,MÖHREN HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES JEDE KUGEL EIS BIS ZUM 12.LEBENSJAHR	JE 1,50
--	---------

SANSIBAR LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 14:30 UHR

TÄGLICH WECHSELNDER HAUPTGANG
+
DESSERT

€ 24,00 PRO PERSON

VEGETARISCH

PORTION | €

FENCHELRISSOTTO ^{G,Ø} GEBRATENER ROSENKOHL UND ZIEGENKÄSECRUMBLE	24,50
ROTE BETE SALAT ^{L,G,H8} ^Ø MIT MARINIERTER BIRNE, WALNÜSSE, FEIGE MEERRETICH CREME UND ZIEGENKÄSE	18,50

GÄNSEZEIT IN DER SANSIBAR

WINTERLICHER FELDSALAT^{A1,J}
KARTOFFELDRESSING, GRANATAPFEL, KROSSER SPECK
16,50

PORTION DEUTSCHE GANS ^{A1,G,H1}
APFELROTKOHL ODER GETRÜFFELTER WIRSING
KARTOFFELKLÖßE, GLASIERTE MARONEN, BRATAPFEL
59,00

CHAMPAGNERSORBET^{A1,G}
9,50

MENÜPREIS P.P. 85,00€

DESSERT

PORTION | €

CHAMPAGNERSORBET AUF WEINTRAUBENRAGOUT	9,50
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN MIT SAHNE ^{A1,C,}	5,50
AMERICAN CHEESECAKE ^{C,G;8A1}	8,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HAUSGEMACHTE MACARONS VERSCHIEDENE SORTEN	PRO STK 2,00
TRÜFFEL AUSWAHL 4ER VARIATION	6,50