

TAGESKARTE DONNERSTAG 13. JUNI 2019

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

MEDITERRANES RINDERGESCHNETZELTES

PAPRIKAGEMÜSE | POLENTAPLÄTZCHEN

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

VORAB PORTION | €

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

Marinierter Thunfisch

Melonen-Tomatensalat | Chilicreme | schwarzer Sesam 17,50

Salat Caprese

Büffel-Mozzarella | Pesto | Rucola 14,-

Vitello Tonnato- Kapern | Pinienkerne 18,50

VEGETARISCH PORTION | €

Veggi-Bowl

Sushi-Reis | Rotkohl | Ingwer | Gurke | Chili-Mayo 14,50

Blumenkohlcremesuppe

Mumbaicurry | Trauben 9,50

Linsen- Kartoffel- Curry

junger Spinat | Sprossen 16,-

FISCH PORTION | €

Kabeljau

Champagnerkraut | Trauben | Speck 24,50

Dreierlei Edelfische

Limettenrisotto | grüner Spargel 23,50

Rotbarsch

Rahmspinat | Petersilienkartoffeln 23,50

SANSIBAR SPEZIAL

RINDERGULASCH

BROKKOLI | RÖSTZWIEBELPÜREE

22,50

60 JAHRE BREUNINGER CARD

MAI-SEPTEMBER VON MONTAG-FREITAG

BEI ZAHLUNG MIT DER BREUNINGER CARD 10% RABATT

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.

WEINEMPFEHLUNG

2017 SAUVIGNON BLANC

Crocker & Star | Nappa Valley

Glas 0,2l | 9,50

KLASSIKER PORTION | €

Trüffel-Pommes | Parmesan 8,90

Hausgemachte Linguini

Sommertrüffel | Schnittlauchrahm 18,50

Caesar Salat

gebratene Maishähnchenbrust | Parmesan-Späne 19,50

SANSIBAR´S EXTRAKLASSE

FÜR 2 PERSONEN

GANZER HUMMER IN 2 GÄNGEN SERVIERT
HUMMER- MELONEN- SUPPE | CROUSTILLANT
HUMMER -THERMIDOR
ZUBEREITUNG MIND. 35 MIN. 59,50

CHATEAUBRIAND
KARTOFFELKROKETTEN | BOHNEN- CASSOULET
SAUCE BERNAISE
ZUBEREITUNG MIND. 40 MIN. 65,50

MEERWOLF IN DER SALZKRUSTE
OILVENSPINAT | TOMATEN- RISOTTO
ZUBEREITUNG MIND. 40 MIN. 56,50

GANZES SCHWARZFEDERHUHN
GETRÜFFELTE RAHKARTOFFELN | SPITZKOHL
ZUBEREITUNG MIND. 30 MIN. 49,50

KÄSE | DESSERT | CO. €

Maracuja-Kokosschaum | geeiste Tropenfrüchte 10,50

Sansibars Käseauswahl | Feigensenf 12,50

Iberico Hinterschinken | Salami Venticina Picante 12,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

Handgemachte Macarons

Verschiedene Sorten pro Stück 1,60

Trüffel Auswahl

3er Variation 3,-

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO.

WEINBEGLEITUNG
WINE RECOMMENDATION

2017
CUVÉE WEIß TROCKEN
HORST SAUER | FRANKEN
GLAS 0,1L

2008
LA CLOSERIE DE CAMENSAC
HAUT MEDOC AC
GLAS 0,1L

2016 BANYULS RIMAGE
PARCÉ FRERES
ROUSSILLON
GLAS 5CL

3- GANG 21,-
3- COURSE 21,-

MENÜ
MENU

BUNTER WILDKRÄUTERSALAT
MANGO | CURRY-ERDNÜSSE |
SESAMDRESSING
WILD HERB SALAD
MANGO | CURRY PEANUTS
SESAMESEED-DRESSING

PAILLARD VOM RINDERFILET
ZWEIERLEI BLUMENKOHL |
POMMES CARRÉE | ROTWEINJUS
MINUTE STEAK
CAULIFLOWER IN TWO WAYS
POMMES CARRÉE | REDWINE SAUCE

VALRHONA-SCHOKOLADENTARTE
MARINIERTER ERDBEEREN |
BROMBEERSORBET
VALRHONA CHOCOLATE TARTE
MARINATED STRAWBERRIES
BLACKBERRY SHERBET

3- GANG MENÜ 39,-
3- COURSE MENU 39,-