

TAGESKARTE DONNERSTAG 16. MAI 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

KALBSFRIKADELLE

KARTOFFEL- ZWIEBEL- STAMPF I RAHMLAUCH

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

VORAB PORTION I €

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

Marinierte Forelle
Limettencreme I Rote Bete I Jalapeño I Gurke 17,50

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

Vitello Tonnato- Kapern I Pinienkerne 18,50

VEGETARISCH PORTION I €

Delice von Waldpilzen
Frühlingsquark I Radieschen 14,50

Brunnenkresse Suppe
pochiertes Ei 9,50

Bärlauch- Maultaschen
mediterrane Rahm-Gemüse I Parmesan 16,-

FISCH PORTION I €

Kabeljau
Champagnerkraut I Trauben I Speck 24,50

Adlerfisch
Spitzkohl- Praline I Petersilien Püree 23,50

Dorade
Mediterrane Bohnen Cassoulet I Pinienkerne 23,50

SANSIBAR SPEZIAL

RINDERGULASCH

LINGUINE I MANDELBRÖKKOLI

20,50

60 JAHRE BREUNINGER CARD

MAI-SEPTEMBER VON MONTAG-FREITAG

BEI ZAHLUNG MIT DER BREUNINGER CARD 10% RABATT

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR 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 kaufen.

WEINEMPFEHLUNG

2017 SILVANER "ALTE REBEN"

GRÖHL | Rheinhessen

Glas 0,2l | 8,-

KLASSIKER PORTION I €

Trüffel-Pommes I Parmesan 8,90

Ricotta- Ravioli
Pinienkerne I Spinat I Serrano 16,50

Caesar Salat
gebratene Maishähnchenbrust I Parmesan-Späne 19,50

SPARGELZEIT IN DER SANSIBAR

DELICE VOM WESTFÄLISCHEN STANGENSPEGEL

PFEFFERERDBEEREN I GARNELE

19,50

RAHMSUPPE VOM SPARGEL

RÄUCHERLACHSSTREIFEN I CROUTONS

11,50

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

SPARGELRAGOUT I BÄRLAUCHKARTOFFEL- ESPUMA

ZG 22,- I HG 29,-

PORTION WESTFÄLISCHER STANGENSPEGEL

SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER

NEUE KARTOFFELN

19,50

DAZU SERVIEREN WIR GERNE:

LACHSSTEAK 14,-

KLEINES WIENER SCHNITZEL 10,50

KALBSFILET 150G 17,50

SPANFERKELSCHINKEN ODER

SÜDTIROLER LANDSCHINKEN 10,-

WALDMEISTERSÜPPCHEN

ERDBEERTÖRTCHEN I JOHANNISBEEREN

10,50

KÄSE | DESSERT | CO. €

Maracuja-Kokosschaum I geeiste Tropenfrüchte 10,50

Sansibars Käseauswahl I Feigensenf 12,50

Iberico Hinterschinken I 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
SILVANER "ALTE REBEN"
WEINGUT GRÖHL I RHEINHESSEN
GLAS 0,1L

2016
GRAUWEISSGRAU
SCHLOBGUT DIEI I NAHE
GLAS 0,1L

2016 CUVÉE SPÄTLESE
CHARDONNAY I WELSCHRIESLING
PINOT BLANC
KRACHER I BURGENLAND
GLAS 5CL

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

MENÜ
MENU

SPARGELCREMESUPPE
GEBACKENE GARNELE
SOUP OF ASPARAGUS
BAKED SCAMPI

GEBRATENES LACHSSTEAK
GETRÜFFELTES RISOTTO I BLATTSPINAT
STRIPES OF SALMON
TRUFFLED RISOTTO I SPINACH

ZWEIERLEI VOM JOGHURT
SÜBE MÖHREN I SESAM
TWO KINDS OF YOGHURT
SWEET CARROTS I SESAME

3- GANG MENÜ 39,-
3- COURSE MENU 39,-