

EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI

GANZE DORADE A1,C,G,D
PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN
€ 29,50 PRO PERSON

SNACKS | BITES & STARTER

PORTION | €

DREIERLEI APERO C,J,A1,B 15,00
TOM KA SUPPE IM WECKGLAS, STEAK TATAR
GARNELE MIT AVOCADO

FINE DE CLAIRE AUSTERN ÜBERBACKEN G,C,B
SPINAT UND SAUCE HOLLONDAISE pro STK.7,00

GARTENSALAT A1,C,G,I,U 10,50
MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN

CAESAR SALAD A1,C,G,D,I 23,00
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE
MIT 5 GARNELN 28,50

SASHIMI VOM THUNFISCH 29,00
MIT SOJA UND WASABI A1,B,D,F,G,H,K,1,2

SUPPE

PORTION | €

SANSIBAR'S FISCHSUPPE 18,50
SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H

TOM KA SUPPE 13,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE PORTION | €

EDELFISCH A1,D,G 31,50
MIT OFENKARTOFFEL,SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT

ADLERFISCH D,G 33,50
AUF BUNTEM KARTOFFEL-LINSEN-RAGOUT
UND WEIBWEINSCHAUM

STEAKS & CO.

PORTION | €

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN G,I,J 29,50
SELLERIE KARTOFFELSTAMPF,GEBRATENEM ROSENKOHL
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

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR
BLINIS UND CRÈME FRAICHE DAZU EIN GLAS NICOLAIS
FEUILLATTE RÉSERVE EXKLUSIVE BRUT 0,1l
€ 39,00

SANSIBAR LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 14:30 UHR

TÄGLICH WECHSELNDER HAUPTGANG
+
DESSERT

€ 24,00 PRO PERSON

VEGETARISCH

PORTION | €

BUNTER COUS COUS SALAT G,L,F,A,H2 18,50
MIT PAK CHOI IN ZITRUS TERYJAKI MARINADE,
EINGELEGTER FENCHEL UND GRANATAPFELKERNE

BUNTES KARTOFFEL-LINSEN-RAGOUT G,A1,F,C 24,50
MIT GERÄUCHERTEM TOFU IM BIERTEIG

WILDKARTE

PORTION | €

GERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN A1,D,G, 22,50
MARINIERT LINSEN, GELBE BETE UND
PREISELBEERMAYONNAISE

WILDSCHWEINBRATWURST G,A1 24,50
RAHMSAUERKRAUT, RÖSTZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE
BRATENSOBE

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN G,A1 34,50
SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF, KÜRBIS-QUITTEN-RAGOUT

SANSIBAR DINNER

BUNTER COUS COUS SALAT G,L,F,A,H2 18,50
MIT PAK CHOI IN ZITRUS TERYJAKI MARINADE,
EINGELEGTER FENCHEL UND GRANATAPFELKERNE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN G,I,J
SELLERIE KARTOFFELSTAMPF,GEBRATENEM ROSENKOHL

CRÈME BRULÉE C,G

€ 49 PRO PERSON

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG + € 10
MONTAGS BIS FREITAG 18:00 bis 20:30 UHR

DESSERT

PORTION | €

DREIERLEI SORBET VARIATION 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