

EMPFEHLUNG

FISCH FÜR ZWEI GANZE DORADE A1,C,G,D PROVENZIALISCHES GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN € 32,50 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,K,1,2		29,00	
SUPPE		PORTION €	
SANSIBAR'S FISCHSUPPE SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H		18,50	
TOM KA SUPPE 		13,50	
FISCH & MEERESFRÜCHTE		PORTION €	
EDELFISCH A1,D,G MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM, GEMISCHTER SALAT		31,50	
GEBRATENE TRANCHE VOM ZANDER D,G KÜRBIS RISOTTO, PIMIENTOS UND GESCHMORTER HOKKAIDO		31,50	
STEAKS & CO.		PORTION €	
OMAS RINDERROULADEN MIT SPECK G,J,A1 RAHMSCHWARZWURZEL UND KARTOFFELGRATIN		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 MIT OFENKARTOFFEL UND SAUERRAHM G		44,00 + 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 €	
BUNTER COUS COUS SALAT G,L,F,A,H2 		18,50	
MIT PAK CHOI IN ZITRUS TERYJAKI MARINADE, EINGELEGTER FENCHEL UND GRANATAPFELKERNE			
KÜRBIS RISOTTO G,D 		24,50	
GEBACKENEM BLUMENKOHL, PIMIENTOS UND GESCHMORTER HOKKAIDO			
WILDKARTE		PORTION €	
GERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN A1,D,G, MARINIERT LINSEN, GELBE BETE UND PREISELBEERMAYONNAISE		22,50	
WILDSCHWEINBRATWURST G,A1 RAHMSAUERKRAUT, RÖSTZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE BRATENSOBE		24,50	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN G,A1 SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF, KÜRBIS-QUITTEN-RAGOUT		34,50	
SANSIBAR DINNER			
BUNTER COUS COUS SALAT G,L,F,A,H2 			
MIT PAK CHOI IN ZITRUS TERYJAKI MARINADE, EINGELEGTER FENCHEL UND GRANATAPFELKERNE			
OMAS RINDERROULADEN MIT SPECK G,J,A1 RAHMSCHWARZWURZEL UND KARTOFFELGRATIN			
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	