

# TAGESKARTE

MONTAG-SAMSTAG 12-23 UHR GEÖFFNET – DURCHGEHENDE KÜCHE 12-21.30 UHR

## CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR

ACIPENSER BAERII

BLINIS I CRÈME FRAÎCHE

DAZU EIN GLAS – PERRIER JOUËT GRAND BRUT – 0,1L

35,-

## VORSPEISEN I SALATE PORTION I €

VITELLO TONNATO- KAPERN I PINIENKERNE<sup>G,C,D</sup> 18,50

CAESAR SALAD<sup>G,C,B,J,A1,D,I</sup>

- MAISHÄHNCHENBRUST I PARMESAN-SPÄNE 19,50

- GARNELEN I 5 STÜCK 22,50

## SUPPEN PORTION I €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"<sup>D,C,J,A1,B</sup> 16,50

BAGUETTE I SAUCE ROUILLE

## FISCH PORTION I €

KABELJAU<sup>A1,G,D</sup> 25,50

CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK

GEBRATENER ROTBARSCH<sup>D,G,L,8,J</sup> 25,50

GRÜNKOHL- RISOTTO I BUNDMÖHREN I SENFSOBE

## FLEISCH I TAGESGERICHT I PORTION I €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS ENTRECÔTE

SPECKBOHNEN I KARTOFFELGRATIN<sup>G,8,2</sup>

25,-

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR I €

RÄUBERTELLER UM „AUF BEUTEZUG ZU GEHEN“ NIX

GEDÜNSTETES FISCHFILET<sup>D,G</sup>

ERBSEN I MÖHREN I KARTOFFELPÜREE

SPAGHETTI I TOMATENSAUCE

SPAGHETTI BOLOGNESE

HÄHNCHENSCHNITZEL I POMMES FRITES<sup>G,G,A1</sup>

JEDE KUGEL EIS<sup>G</sup>

BIS ZUM 12. LEBENSJAHR JE 1,-

BEI FRAGEN BZGL. ALLERGENE/UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO. INKL. MWST.

## EMPFEHLUNG

BAT APEROL

5CL APEROL I 1CL LIMETTENSAFT I BAT BEE GINGER LEMON

9,50

CUVÉE WEISS

KERNER I RIESLING I MÜLLER- THURGAU I MUSKATELLER

WEINGUT GOLD I WÜRTTEMBERG

0,2L

8,50

## VEGETARISCH PORTION I €

CAPRESE<sup>G</sup> 14,-

TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

ORIENTALISCHE GEMÜSE-BOWL<sup>K,13,F,A,A4</sup> 16,50

TOFU I HUMMUS

GRÜNKOHL- RISOTTO<sup>B,G,L,C,J</sup> 17,50

POCHIERTES EI I SENFSOBE

TRÜFFEL- POMMES I PARMESAN<sup>G</sup> 10,50

## SANSIBAR SPECIAL

SASHIMI VOM THUNFISCH

WASABI I LIMONENDRESSING

<sup>D,F</sup>

\*\*\*

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS ENTRECÔTE

SPECKBOHNEN I KARTOFFELGRATIN

<sup>G,8,2</sup>

\*\*\*

OMAS APFELSTRUDEL

VANILLESOBE I GEBRANNTES MANDELEIS I RUMROSINEN

<sup>A,C,G,H,13,8</sup>

MENÜ 48,-

## DESSERT PORTION I €

OMAS APFELSTRUDEL<sup>A,C,G,H,13,8</sup> 12,50

VANILLESOBE I GEBRANNTES MANDELEIS I RUMROSINEN

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN I SAHNE<sup>A1,C</sup> 4,50

PRALINEN TÖRTCHEN<sup>I</sup> 5,50

## AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARONS<sup>G</sup> I VERSCHIEDENE SORTEN  
PRO STÜCK 1,90

TRÜFFEL AUSWAHL<sup>M</sup> I 4ER VARIATION 4,-

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.

**Zusatzstoffe**

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel

**Allergene**

A) Glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Dinkel

A3 = Roggen

A4 = Gerste

A5 = Hafer

B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H) Schalenfrüchte

H1 = Mandeln

H2 = Haselnüsse

H3 = Cashewnüsse

H4 = Pecannüsse

H5 = Paranüsse

H6 = Pistazien

H7 = Macadamia

H8 = Walnuss

I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L) Schwefeldioxid, Sulfite

M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

und daraus gewonnene Erzeugnisse