

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 | SALATE PORTION | €

VITELLO TONNATO- KAPERN | PINIENKERNE^{G,C,D} 18,50

CAESAR SALAD^{G,C,B,J,A1,D,I}

- MAISHÄHNCHENBRUST | PARMESAN-SPÄNE 19,50

- GARNELEN I 5 STÜCK 22,50

SUPPEN PORTION | €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J,A1} 15,50

BAGUETTE | SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION | €

KABELJAU^{A1,G,D} 25,50

CHAMPAGNERKRAUT | TRAUBEN | SPECK

HEILBUTTFILET^{D,G,A}

34,50

SPINATRISSOTTO | KONFIERTE TOMATEN | ANCHOAS

FLEISCH PORTION | €

SCHWEINEBAUCH SOUS VIDE GEGART^{G,A,C} 24,50

GETRÜFFELTER BLUMENKOHL | PERLZWIEBELN

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR | €

RÄUBERTELLER UM „AUF BEUTEZUG ZU GEHEN“ NIX

GEDÜNSTETES FISCHFILET^{D,G}

ERBSEN | MÖHREN | KARTOFFELPÜREE

SPAGHETTI | TOMATENSAUCE

SPAGHETTI BOLOGNESE

HÄHNCHENSCHNITZEL | POMMES FRITES^{G,G,A1}

JEDE KUGEL EIS^G

BIS ZUM 12. LEBENSJAHR JE 1,-

APERITIFEMPFEHLUNG

VESPER MARTINI

LILLET GRAND RESERVE |

BOMBAY SAPHIRE | ABSOLUT ELYX

11,50

WEINEMPFEHLUNG

2019 "TERRASSES BLANC" – VIOGNIER | ROUS. | CLAIR.

CHATEAU PESQUE – VENTOUX – RHONE

GLAS 0,2L I 9,50

VEGETARISCH PORTION | €

CAPRESE^G 14,-

TOMATE | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM

ROTE BETE – APFELSALAT^{G,J,L} 17,50

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | KRÄUTERSALAT

GETRÜFFETES RISOTTO^{C,G,8} 24,50

SPINAT | POCHIERTES EI

TRÜFFEL- POMMES | PARMESAN^G 10,50

PFIFFERLINGE

CARPACCIO VOM RIND^{C,G}

GEBRATENE PFIFFERLINGE | RUCOLA | PARMESAN

23,50

ROSA GEBRATENES KALBSFILET^{G,A}

RAHMPFIFFERLINGE | BANDNUDELN | BROKKOLI

32,50

RAHMPFIFFERLINGE^{G,A}

SEMMELEKNÖDELSCHNITTE | SPINAT

20,50

DESSERT PORTION | €

SANSIBAR´S DESSERTVARIATION^{A,C,G,H} 11,50

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN | SAHNE^{A1,C} 4,50

PRALINEN TÖRTCHEN¹ 5,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON^C | VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK 1,80

TRÜFFEL AUSWAHL^M | 3ER VARIATION 3,-

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.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO. INKL. MWST.

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