

Tageskarte

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

EMPFEHLUNG

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR
ACIPENSER BAERII
BLINIS I CRÈME FRAÎCHE
DAZU EIN GLAS – PERRIER JOUËT GRAND BRUT – 0,1L
39,-

VORSPEISEN I SALATE PORTION I €

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

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

- MAISHÄHNCHENBRUST I PARMESAN-SPÄNE 20,50
- GARNELEN I 5 STÜCK 25,50

SUPPEN PORTION I €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J,A1,B} 16,50
BAGUETTE I SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION I €

KABELJAU^{A1,G,D,L} 28,50
CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK

GEBRATENER ADLERFISCH^{A1,D,C,G,8} 27,50
SENFKOHL I KRÄUTERDRILLINGE I WEISSWEINSCHAUM

FLEISCH PORTION I €

GESCHMORTE LAMMHAXE^{8,L,G,J,C,A} 29,50
PIKANTER COUS-COUS I MEDITERANES BOHNENGEMÜSE

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR I €

RÄUBERTELLER UM „AUF BEUTEZUG ZU GEHEN“ NIX
GEDÜNSTETES FISCHFILET^{D,G}
ERBSEN I MÖHREN I KARTOFFELPÜREE
SPAGHETTI I TOMATENSAUCE
SPAGHETTI BOLOGNESE
HÄHNCHENSCHNITZEL I POMMES FRITES^{C,G,A1}
JEDE KUGEL EIS^G
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.

GANZE GANS AUF VORBESTELLUNG

MIT ALLEM DRUM UND DRAN I FÜR VIER PERSONEN

239,-

BAT APEROL

5CL APEROL I 1CL LIMETTENSaft
BAT BEE GINGER LEMON
9,50

VEGETARISCH PORTION I €

CAPRESE^G 14,-
TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

MARINierter FELDSALAT^{A1,G,H,L} 17,50
ROTE BEETE I WALNUSS I BIRNE I GORGONZOLA

PIKANTER COUS-COUS^{8,A1,C,G,L} 22,50
CHICORÉE I BIRNE

TRÜFFEL- POMMES I PARMESAN^{G,N} 12,50

GÄNSEZEIT IN DER SANSIBAR

WINTERLICHER FELDSALAT^{A1,G,H,L}
KARTOFFELDRESSING I GRANATAPFEL I KROSSER SPECK
16,50

PORTION OLDENBURGER GANS^{8,L,G,J,C}
APFELROTKOHL ODER GETRÜFFELTER WIRSING
KARTOFFELKLÖBE I GLASIERTE MARONEN I BRATAPFEL
59,50

WINTERZAUBER^{8,A,L,G,C,H8}
MASCARPONE I ZWETSCHGE I ZIMTEIS

12,50

ALS MENÜ P.P 86€

DESSERT PORTION I €

WINTERZAUBER^{8,G,L,C,A,H8} 12,50
MASCARPONE I ZWETSCHGE I BAISER I ZIMTEIS
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN I SAHNE^{A1,C} 5,50
AMERICAN CHEESECAKE^{A1,C,G,8} 6,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON^C I VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK 2,-
TRÜFFEL AUSWAHL^M I 4ER VARIATION 6,50

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.

