

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 I PINIENKERNE^{G,C,D} 18,50

CAESAR SALAD^{G,C,B,J,A1,D,I}
- MAISHÄHNCHENBRUST I PARMESAN-SPÄNE 19,50
- GARNELEN I 5 STÜCK 22,50

SUPPEN PORTION | €

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

FISCH PORTION | €

KABELJAU^{A1,G,D} 25,50
CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK

FILET VON DER DORADE^{D,G,8,A1,B} 25,-
PASTA FREGOLA I OLIVEN I PROVENCE GEMÜSE

UNSERE EMPFEHLUNG | PORTION | €

GANZE OLDENBURGER GANS FÜR 4 PERSONEN
MIT APFELROTKOHL ODER GETRÜFFELTER WIRSING
KARTOFFELKLÖBE | GLASIERTE MARONEN | BRATAPFEL^{3,2,L,G}

€ 185,-
AUCH "TO GO" INKL. EINER FLASCHE ROTWEIN

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR | €

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^{G,G,A1}
JEDE KUGEL EIS^G
BIS ZUM 12. LEBENSJAHR JE 1,-

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

APERITIF EMPFEHLUNG

VESPER MARTINI
LILLET GRAND RESERVE
BOMBAY SAPHIRE | ABSOLUT ELYX
11,50

WEINEMPFEHLUNG

2018 "SABOTEUR" – CAB. SAUV. | MOURVÈDRE | SHIRAZ
LUDDITE WINE FARM – OVERBERG – SÜDAFRIKA
GLAS 0,2L | 13,50

VEGETARISCH PORTION | €

CAPRESE^G 14,-
TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

CURRY- KOKOS- QUINOA^{8,L,J,H1,A} 16,50
GEFLÄMMTER KÜRBIS I MAUSOHRENSALAT

ROTE BETE- CAPPELLETTI^{8,A,C,G,H8,L} 18,-
ORANGEN- CHICORÉE I FETA I WALNÜSSE | BIRNE

TRÜFFEL- POMMES I PARMESAN^G 10,50

GÄNSEZEIT IN DER SANSIBAR

WINTERLICHER FELDSALAT
KARTOFFELDRESSING | GRANATAPFEL
GERÖSTETER BAUCHSPECK^{J,L,5,A1}
14,50

PORTION OLDENBURGER GANS
MIT APFELROTKOHL ODER GETRÜFFELTER WIRSING
KARTOFFELKLÖBE | GLASIERTE MARONEN | BRATAPFEL^{3,2,L,G}

46,50

WHISKY – TRÜFFEL – TÖRTCHEN
BIRNENSORBET | GEBACKENE SCHOKOLADE^{3,A,C,G,H}
11,50

MENÜ P.P. 72,-
(MENÜ INKL. 1 GLAS CRÉMANT BRUT ROSE
"SELECTION" PRO PERSON)

DESSERT PORTION | €

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN I SAHNE^{A1,C} 4,50
PRALINEN TÖRTCHEN¹ 5,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARONS^G I VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK 1,90

TRÜFFEL AUSWAHL^M I 4ER VARIATION 4,-

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