

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

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT - 0,1L

39,-

VORSPEISEN | SALATE PORTION | €

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

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

- MAISHÄHNCHENBRUST | PARMESAN-SPÄNE 21,50

- GARNELEN | 5 STÜCK 26,50

SUPPEN PORTION | €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J,A1,B} 16,50

BAGUETTE | SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION | €

KABELJAU^{A1,G,D,L} 29,50

CHAMPAGNERKRAUT | TRAUBEN | SPECK

FILET VON DER DORADE ROYALE^{D,G,A,L,H} 27,50

ERBSENRISOTTO | KAISERSCHOTEN | TOMATE

FLEISCH PORTION | €

SCHWEINEFILET^{L,I,G} 26,50

GERÖSTEL VON KARTOFFEL UND ARTISCHOCKE I

OLIVE | TOMATE | FETA

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^{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.

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.

EMPFEHLUNG

TAGESGERICHT

FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DEM HEUTIGEN TAGESSEZIAL

26,50

VEGETARISCH PORTION | €

CAPRESE^G 15,-

TOMATE | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM

FRÜHLINGSSALAT^{L,I,A,H8,G,C} 18,50

RUCOLA | ROTE BEETE | BÜFFELMOZZARELLA

HIMBEERE | WALNUSSE | AVOCADO

GEBACKENES EI^{A,G,C,H,L} 20,50

ERBSENRISOTTO | KAISERSCHOTEN | TOMATE

TRÜFFEL- POMMES | PARMESAN^{G,N} 13,50

MENÜ-KARUSSELL

NUR AUF VORBESTELLUNG
AB 18 UHR

SANSIBAR´S VITELLO 2.0

MARINIERTE GELBE BETE | BORAGEKRESSE
^{G,C,D,E,L,J}

POT-AU-FEU VON KRUSTENTIEREN

SAFRANKARTOFFELN | GEBRATENE GARNELE
^{D,C,J,A,B,L}

ZWEIERLEI VOM BLACK ANGUS- BACKE & FILET

SELLERIEPÜREE | ROSENKOHLBLÄTTER
^{L,I,G}

DELICE VON DER SCHOKOLADE

ANANAS | SALZKARAMELL
^{G,A1,E,H2}

ALS MENÜ P.P 72,-

DESSERT PORTION | €

OMAS ZWETSCHGENSTREUSEL^{A,C,G,L} 13,50

VANILLEEIS | BAILEYESPUMA 5,50

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN | SAHNE^{A1,C} 6,50

AMERICAN CHEESECAKE^{A1,C,G,8}

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON^C | VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK 2,-

TRÜFFEL AUSWAHL^M | 4ER VARIATION 6,50