

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
39,00

VORSPEISEN I SALATE PORTION I €

VITELLO TONNATO^{G,C,D}
KAPERN I PINIENKERNE **22,00**
CAESAR SALAD^{G,C,B,J,A1,D,I}
- MAISHÄHNCHENBRUST I PARMESAN-SPÄNE **23,00**
- GARNELEN I 5 STÜCK **28,50**

SUPPEN PORTION I €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J,A1,B} **18,50**
BAGUETTE I SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION I €

KABELJAU^{A1,G,J,L} **30,50**
CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK
FILET VOM WOLFSBARSCH^{A1,G,D,J} **29,50**
BLATTSPINAT I SENFRAHMKARTOFFELN
TRANCHE VOM LACHS^{D,G,L,F} **30,50**
GEMÜSEREIS I WILDER BROKKOLI I MISOSOBE

FLEISCH PORTION I €

KÖNIGSBERGER KLOPSE^{G,C,L,A1,D,J} **28,50**
WILDREIS I KLEINER SALAT

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-

PRO JAHR 1,50€

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 1,50

SAUCEN

JUS	4,50	COCKTAILSAUCE	3,50
PFEFFERSAUCE	3,50	PREISELBEEREN	2,50
KRÄUTERBUTTER	3,50	FRISCHE ROTE CHILI	2,00
BBQ SAUCE	3,50	CURRYSAUCE	5,00

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO. INKL. MWST.

EMPFEHLUNG

TRÜFFEL-PINSA
RUCOLA I PARMESAN I ROTE ZWIEBELN^{G,A,A5,A1}

26,50

VEGETARISCH PORTION I €

CAPRESE^{G,P} **15,50**
TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE^{A1,H8,8,5} **18,50**
ZIEGENKÄSE I RUCOLA I HIMBEERVINAIGRETE

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A1,C,G,P} **23,50**
RÖSTZWIEBELN I KLEINER SALAT

SANSIBARMENÜ

ROTE BETE CARPACCIO^{A1,G,H8,8,5}
ZIEGENKÄSE I RUCOLA
HIMBEERVINAIGRETE

TRANCHE VOM LACHS^{G,L,D,F}
GEMÜSEREIS I WILDER BROKKOLI I MISOSOBE

PANNA COTTA VON DER TONKABOHNEN^{G,13}
RHABABERKOPF I ERDBEERSORBET

ALS MENÜ P.P 54€

DESSERT PORTION I €

PANNA COTTA VON DER TONKABOHNEN^{G,13}
RHABABERKOPF I ERDBEERSORBET **13,50**

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN I SAHNE^{A1,C} **5,50**

AMERICAN CHEESECAKE^{A1,C,G,8} **7,50**

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON^C I VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK **2,00**
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.