

# Tageskarte

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

## CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR

ACIPENSER BAERII

BLINIS | CRÈME FRAÎCHE

DAZU EIN GLAS – MOËT & CHANDON BRUT – 0,1L

39,-

VORSPEISEN | SALATE PORTION | €

VITELLO TONNATO- KAPERN | PINIENKERNE<sup>G,C,D</sup> 18,50

CAESAR SALAD<sup>G,C,B,J,A1,D,I</sup>

- MAISHÄHNCHENBRUST | PARMESAN-SPÄNE 20,50

- GARNELEN | 5 STÜCK 25,50

SUPPEN PORTION | €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"<sup>D,C,J,A1,B</sup> 16,50

BAGUETTE | SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION | €

KABELJAU<sup>A1,G,D,L</sup> 27,50

CHAMPAGNERKRAUT | TRAUBEN | SPECK

GEBRATENER ROTBARSCH<sup>8,G,A,B,D,H,I,L</sup> 29,50

PIFFERLINGSRISOTTO | KAISERSCHOTEN |

WEIßWEINSCHAUM

FLEISCH PORTION | €

MAISHUHNSPIEB MIT GARNELEN<sup>B,D,G</sup> 29,50

SÜBKARTOFFELPÜREE | HARISSA | ARTISCHOCKEN

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR | €

RÄUBERTELLER UM „AUF BEUTEZUG ZU GEHEN“ NIX

GEDÜNSTETES FISCHFILET<sup>D,G</sup>

ERBSEN | MÖHREN | KARTOFFELPÜREE

SPAGHETTI | TOMATENSAUCE

SPAGHETTI BOLOGNESE

HÄHNCHENSCHNITZEL | POMMES FRITES<sup>C,G,A1</sup>

JEDE KUGEL EIS<sup>G</sup>

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.

## EMPFEHLUNG

KÄSEAUSWAHL<sup>G,J,H8,3,13</sup>

NÜSSE | TRAUBEN | APRIKOSENSENF

20,50

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND<sup>G,8</sup>

MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

RUCOLA | PARMESAN

27,-

VEGETARISCH PORTION | €

CAPRESE<sup>G</sup> 14,-

TOMATE | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM

SOMMERLICHES BRUSCETTA<sup>8,G,L,A</sup> 18,50

GERÖSTETES KRUSTENBROT | ZUCCHINI | TOMATE

MOZZARELLA | GETRÜFFELTE EDERLINGE | RUCCOLA

PIFFERLINGSRISOTTO<sup>H,8,G,I,L</sup> 22,50

KAISERSCHOTEN | GESCHMOLZENE TOMATEN |

WEIßWEINSCHAUM

TRÜFFEL- POMMES | PARMESAN<sup>G,N</sup> 12,50

## MENÜ

VITELLO TONNATO<sup>L,D,C,G</sup>

KAPERN | PINIENKERNE | WILDKRÄUTERSALAT

\*\*\*

GEBRATENER ROTBARSCH<sup>A1,I,C,G,D,8,H,L,B</sup>

PIFFERLINGSRISOTTO | KAISERSCHOTEN |

GESCHMOLZENE TOMATE | WEIßWEINSCHAUM

\*\*\*

JOGHURT-PANNA-COTTA<sup>G,8,L</sup>

PFIRSICH | CASSISSORBET

49,-

DESSERT PORTION | €

JOGHURT-PANNA-COTTA<sup>8,G,L,C</sup> 12,50

PFIRSICH | CASSISSORBET

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN | SAHNE<sup>A1,C</sup> 5,50

AMERICAN CHEESECAKE<sup>A1,C,G,8</sup> 6,50

## AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON<sup>C</sup> | VERSCHIEDENE SORTEN  
PRO STÜCK 1,90

TRÜFFEL AUSWAHL<sup>M</sup> | 4ER VARIATION 4,-

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.