

TAGESKARTE

MONTAG-SAMSTAG 11-24 UHR GEÖFFNET – DURCHGEHENDE KÜCHE 11:30-22 UHR

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR – ACIPENSER BAERII
BLINIS I CRÈME FRAÎCHE
DAZU EIN GLAS – LANSON BLACK LABEL – 0,1L

35,-

EMPFEHLUNG

2018 GRAU,- WEIBURGUNDER- »VOM MUSCHELIGEN KALK«
PINOT GRIS I PINOT BLANC
KLAUS KELLER I FLÖRSHEIM- DALSHEIM
GLAS 0,2L I 10,50

VORSPEISEN I SALATE PORTION I €

GEFLÄMMTER LACHS^{D,F,H,C,E,K} 18,50
MISOCREME I PAPAYA I GLASNUDELN

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

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

SUPPEN PORTION I €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J} 15,50
BAGUETTE I SAUCE ROUILLE

RAHMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS^G 9,50
STEIRISCHES KÜBISKERNÖL I KÜBISKERNE

FISCH PORTION I €

KABELJAU^{A1,G,D} 24,50
CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK

FILET VOM ROTBARSCH^{D,E,F,G,H,A1} 24,50
SÜBKARTOFFELCURRY I MELONE

FLEISCH PORTION I €

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN^{A1,G} 26,50
SAUTIERTE WALDPILZE I PASTINAKENPÜREE

SALTIMBOCCA VOM MAISHÄHNCHEN^{A1,G} 24,50
OLIVEN- GNOCCHI I ARTISCHOCKEN

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 JE 1,-

BIS ZUM 12. LEBENSJAHR

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO. INKL. MWST.

VEGETARISCH PORTION I €

CAPRESE^G 14,-
TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

DREIERLEI VOM ZIEGENKÄSE^{G,A1} 14,50
AUBERGINE I TOMATEN-PAPRIKA-RELISH

KÜRBIS-GNOCCHI^{A1,G} 16,50
WALDPILZE I PARMESAN I RUCOLA

TRÜFFEL- POMMES^G I PARMESAN 9,50

MEERESFRÜCHTE

½ ATLANTIK HUMMER GEBRATEN^{A1,D,C}
AUF CARPACCIO VOM BLACK ANGUS I AVOCADOSALAT
29,50

SIZILIANISCHE MEERESFRÜCHTE- NUDELPFANNE^{A1,D,N,G}
FREGOLA I ARTISCHOCKEN I TOMATENSUGO
24,50

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN^{N,D,G}
SEPIA- RISOTTO I MUSKATKÜRBIS I PARMESAN-SAUCE
ZG 21,50 HG 28,50

MEERESFRÜCHTEVARIATION FÜR EINE PERSON^{N,A1,D,G}
3 AUSTERN VORAB
½ ATLANTIK HUMMER I PULPO I 3 JAKOBSMUSCHELN
PROVENZALISCHES GEMÜSE I ROSMARINKARTOFFELN
54,-

DESSERT PORTION I €

OMAS ZWETSCHGEN-CRUMBLE I VANILLEEIS^{A1,G,C} 10,50

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

AMERICAN CHEESECAKE I SAHNE^{A1,C,G} 5,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARONS^G I VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK I 1,60

TRÜFFEL AUSWAHL^M I 3ER VARIATION 3,-

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.

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