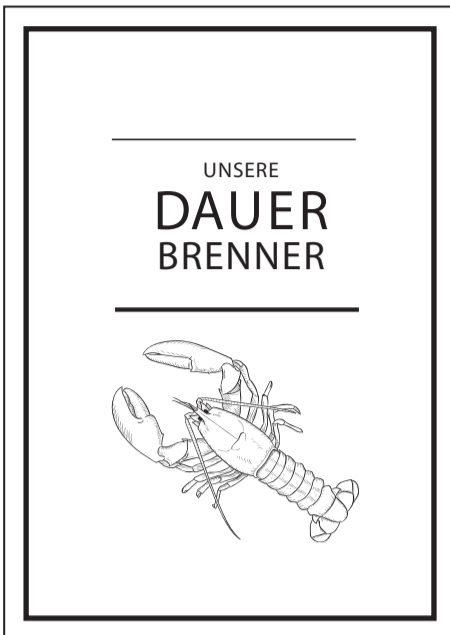




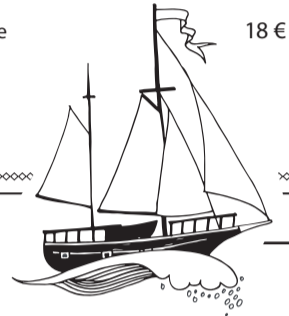
48.472°N
9.1054°E

SIE HABEN DIE WAHL:

CARPACCIO VOM GALLOWAY-RIND mit allem Drum und Dran	17 €
SASHIMI VOM BIO-LACHS mit Sesam und Wasabi	22 €
SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE mit verschiedenen Einlagen	11 €
THUNFISCH (saftig, zarter Bauch) aus der Dose mit Salat Nizza und Baguette	18 €
BOLOGNESE VOM KALB mit Penne und Parmesan	12 €



CURRYWURST mit Pommes und Sansibar's Currysauce	12 €
SCHARFE SPAGHETTI mit Parmesan, Gambas und San Marzano-Tomaten	27 €
BÜFFELMOZZARELLA mit Basilikum und scharfer Tomatensauce	16 €
PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch und Baguette	9 €
SPAGHETTI KNOBLAUCH mit Basilikum-Tomaten und Robiola	14 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbukett	18 €



STEAKS & CO.

Alle Steaks werden mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und Pfeffersauce serviert.
Wir haben gemeinsam mit Wolfgang Otto von Otto Gourmet für Sie gesucht
und für gut befunden.

US | ONLY PRIME BEEF „CREEKSTONE“

Unser US Black Angus nimmt in Freilandaufzucht zunächst überwiegend Gras zu sich.
Die Rasseigenschaften erlauben dem Tier, deutlich mehr intramuskuläres Fett
einzulagern, als dies Vergleichsweise beim Hereford der Fall ist. Wir erkennen hier im
Rohprodukt eine deutliche Marmorierung, die dafür sorgt, dass das Steak am Ende be-
sonders saftig bleibt. Die letzten 120 Tage vor der Schlachtung, wird den Tieren Alfalfa,
Heu, Maische und Mais zu gefüttert.
Dies verleiht dem Fleisch eine angenehme süßliche Note und einen unverkennbaren
Eigengeschmack.

TENDERLOIN FILETSTEAK 250 g	53 €
PORTERHOUSE STEAK ca. 700 g	85 €
SANSIBAR'S BARBECUE STEAK (Der Geheimtipp aus Amerika) 350 g	32 €

US | DAN MORGAN WAGYU

Der überschaubare Familienbetrieb setzt auf Freilandhaltung, wodurch sich der
Arbeitsaufwand am lebenden Tier deutlich verringert. Dan Morgan war einer der Ersten,
die es geschafft haben, die Gene des Tajima-Rinds aus Japan zu exportieren. Die
Marmorierung des Fleisches ist deutlich höher, als beim US Black Angus. Dadurch
entsteht ein tolles Mundgefühl, durch den angenehmen Schmelz des Fettes. Die Tiere
bekommen 210 Tage eine Zufütterung von Weidegras, Mais, Alfalfa, Heu, Maische und
Mineralien.
Das Fleisch ist sehr kräftig im Geschmack.

TENDERLOIN FILETSTEAK 160 g	62 €
RIB EYE HOHE RIPPE 300 g	48 €

BLACKMORE WAGYU

David Blackmore ist der erste Züchter in Australien, der sich auf Haltung und Zucht 100
Prozent reinrassiger Wagyu-Rinder spezialisiert hat. Blackmore Wagyu ist ein
Vorzeigeunternehmen weltweit, was Tierfreundlichkeit und Nachhaltigkeit angeht,
und wird im deutschsprachigen Raum exklusiv von OTTO GOURMET vertrieben.
Das Fleisch der australischen Blackmore Wagyu Rinder ist geprägt von außergewöhnlich
fein verästelt intramuskulärem Fett und einem intensiven Eigengeschmack.

DAVID BLACKMORE BLACK WAGYU STEAK	48 €
-------------------------------------	------

IN DER WIENER PANIERUNG GEBACKEN
Alle Gerichte werden mit Sahnemöhren und Kartoffelpüree serviert.

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	26 €
BIO-HÄHNCHEN SCHNITZEL	18 €
SALZWIESENLAMM	
LAMMKOTELETTS mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln	32 €
LAMMFILETS mit Ratatouille und gratinierten Kartoffeln	23 €

OSCIETRA KAVIAR

– (SELEKTION SANSIBAR) –

Angenehm milder Geschmack
mit zartschaligem, cremigem Korn
und hellgrauer Farbe.

10 g Dose	32 €
30 g Dose	75 €
125 g Dose	312 €

Mit „klassischen“ Beilagen

AUSTERN

FRISCHE MEERESBRISSE
IN IHRER REINSTEN FORM

SYLTER ROYAL
mit Zitrone

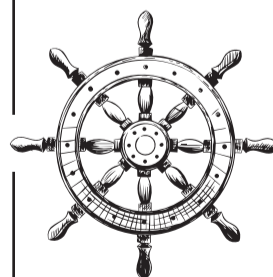
3,50 € / STÜCK

19,50 € / HALBES DUTZEND

PERRIER JOUËT GRAND BRUT
13,00 € / 0,1L

SORBETS AUS EIGENER HERSTELLUNG
lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten

3,50 € / Kugel



DESSERT

KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran ab 2 Personen (ca. 30 Min.)	14 €
MILCHREIS mit Roter Grütze	7 €
CRÈME BRÛLÉE	8 €
JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven und feinem Morsumer Honig ^{2,3}	8 €
MÖVENPICK EISCRÈME Vanille, Zitrone, Schoko, Cassis, Joghurt ^{2,3}	2,50 € / KUGEL
AB 13 UHR: SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN mit Sahne AMERICAN CHEESECAKE	5,00 € 5,80 €

Alle Preise pro Portion | Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,
6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffein, 12 Chinin,
13 genetisch verändert

Eine Auswahl der Sansibar-Produkte können Sie direkt im Restaurant oder über
den Online-Shop unter www.sansibar.de kaufen.

Alle Weine auch zum Außer-Haus-Verkauf. Kartenpreise –15 Prozent.