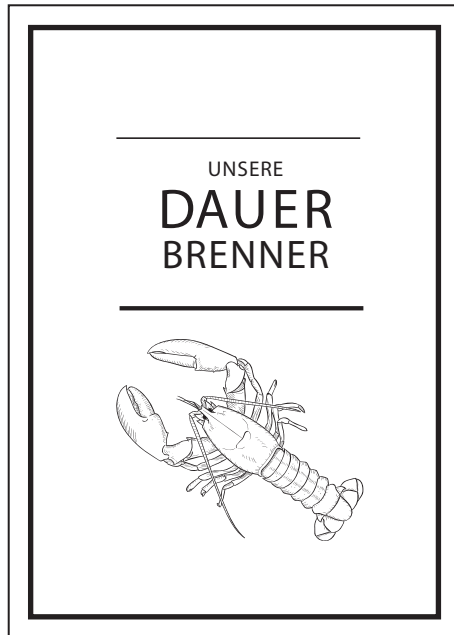




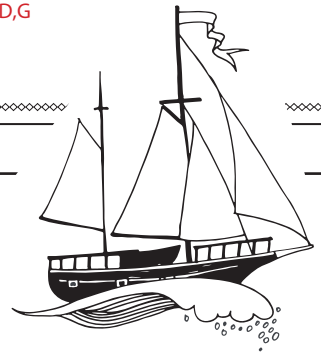
48.472°N  
9.1054°E

SIE HABEN DIE WAHL:

SASHIMI VOM BIO-LACHS mit Sesam und Wasabi <b>D,K</b>	22 €
CARPACCIO VOM GALLOWAY-RIND mit allem Drum und Dran <b>C,G,I</b>	17 €
THUNFISCH (saftig, zarter Bauch) aus der Dose mit Salat Nizza und Baguette <b>A1,D</b>	18 €
SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE mit verschiedenen Einlagen <b>G,I</b>	11 €
BOLOGNESE VOM KALB mit Spaghetti und Parmesan <b>A1,G,I</b>	12 €
TRÜFFEL POMMES	9,90 €



BÜFFELMOZZARELLA mit Basilikum und scharfer Tomatensauce <b>G,I</b>	14 €
PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch	9 €
ROASTBEEF mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbukett <b>G</b>	18 €
CURRYWURST mit Pommes und Sansibar's Currysauce <b>A1,C,I</b>	12 €
SPAGHETTI KNOBLAUCH mit Basilikum-Tomaten und Robiola <b>A1,G</b>	14 €
SCHARFE SPAGHETTI mit Parmesan, Gambas und San Marzano-Tomaten <b>A1,D,G</b>	27 €



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“ **A1,G,J**

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 besonders 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.

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

US | DAN MORGAN WAGYU **A1,G,J**

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 **A1,G,J**

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 verästeltem intramuskulärem Fett und einem intensiven Eigengeschmack.

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

SANSIBAR'S WIENER SCHNITZEL

mit Sahnehöhren und Kartoffelpüree **A1,C,G**

26 €

SALZWIESENLAMM

LAMMKOTELETTS mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln **G**

32 €

LAMMFILETS mit Ratatouille und gratinierten Kartoffeln **G**

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 **D**

AUSTERN

FRISCHE MEERESBRISSE  
IN IHRER REINSTEN FORM

FINE DE CLAIRE  
mit Zitrone

3 € / STÜCK

16 € / HALBES DUTZEND

LANSON BLACK LABEL  
12,50 € / 0,1L

SORBETS AUS EIGENER HERSTELLUNG

lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten

4 € / Kugel

DESSERT

KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran ab 2 Personen (ca. 30 Min.) <b>A1,C,G</b>	14 €
MILCHREIS mit roter Grütze <b>G</b>	7 €
CRÈME BRÛLÉE <b>C,G</b>	8 €
JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven und feinem Morsumer Honig <b>C,F,G</b>	7 €
MÖVENPICK EISCREME Vanille, Zitrone, Schoko, Cassis, Joghurt <b>C,F,G</b>	2 € / KUGEL
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN mit Sahne <b>A1,C,G</b>	5 €
AMERICAN CHEESECAKE <b>A1,C,G</b>	5,80 €

