48.472°N
9.1054°E

SIE HABEN DIE WAHL:

SASHIMI VOM THUNFISCH 38 €
mit Sesam und Wasabi[2,D,F,K]

CARPACCIO VOM GALLOWAY-RIND 24,5 €
mit allem Drum und Dran[C,D,G,J,I]

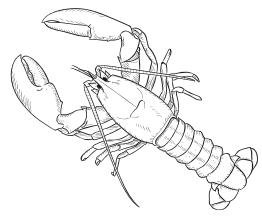
ROASTBEEF VOM ALLGÄUER WEIDERIND 28 €
mit Remoulade und Drillingen[2,C,I,J]

SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE 4,5 €
mit verschiedenen Einlagen[A1,G,I]

BOLOGNESE VOM KALB 16,5 €
mit Spaghetti und Grana Padano[3,A1,C,G,I]

TRÜFFEL POMMES[C,G] 15 €

UNSERE
DAUER BRENNER



BÜFFELMOZZARELLA 20,5 €
mit Basilikum und scharfer Tomatensauce[G,I]

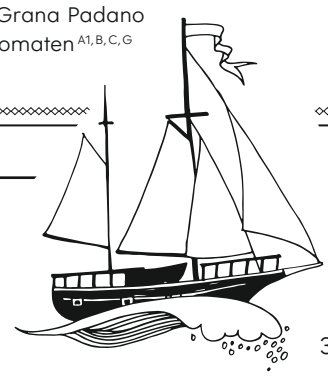
PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch 15,5 €

JAHRGANGS-SARDINEN in der Dose serviert 22 €
mit Steinofen-Brot und Salz-Butter[A1,D,G]

CURRYWURST mit Pommes 17 €
und Sansibar's Currysauce[3,8,G,I]

SPAGHETTI KNOBLAUCH 19,5 €
mit Basilikum-Tomaten und Robiola[A1,G]

SCHARFE SPAGHETTI mit Grana Padano 32 €
Gambas und San Marzano-Tomaten[A1,B,C,G]



STEAKS & CO.

Alle Steaks werden mit Caesar Salad[A1,C,G,D,J,I] Ofenkartoffel mit Sauerrahm[G] und Pfeffersauce[A1,G,I] 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 Rasseneigenschaften 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 Geheimtipp aus Amerika) ca. 280 g 44 €
TENDERLOIN | FILETSTEAK ca. 250 g 72 €
PORTERHOUSE STEAK ca. 700 g (Nur auf Vorbestellung möglich) 105 €
TOMAHAWK STEAK ca. 800 g (Nur auf Vorbestellung möglich) 94 €

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 ca. 160 g 80 €
RIB EYE | HOHE RIPPE ca. 300 g 62 €

Zum Dazubestellen:

Jus	5 €
Pfeffersauce[A1,G,J]	4 €
Kräuterbutter[F,G]	3,5 €
BBQ Sauce[3,13,C,I]	3,5 €
Sauce Rouille[3,A1,C,I]	3,5 €
Cocktailsauce[3,A1,C,I]	3,5 €
Wild Preiselbeeren	3 €
Sour Cream	4 €
Frischer roter Chilli	2,50 €
Grana Padano	4 €
Caesar Dressing	4,5 €
Sansibar´s Currysauce[3,8,G,I]	4,5 €

SANSIBAR'S WIENER SCHNITZEL 31,5 €
mit Pommes frites und frischem Blattsalat[A1,C]

KOTELETT VOM BIO KALB ca. 300 g mit unseren Steak Beilagen 50 €

KOTELETT VOM WEIDELAMM mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln[G,I] 39 €

FILET VOM WEIDELAMM mit Ratatouille und gratinierten Kartoffeln[G,I] 32,5 €

OSCIETRA KAVIAR

– (SELEKTION SANSIBAR) –

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

15 g Dose	61 €
30 g Dose	105 €
125 g Dose	400 €

Mit „klassischen" Beilagen[A1,C,D,G]

AUSTERN

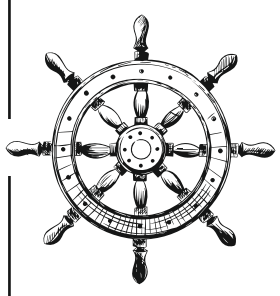
FRISCHE MEERESBRISE
IN IHRER REINSTEN FORM

FINE DE CLAIRE
mit Zitrone[N]

4 € / STÜCK

22 € / HALBES DUTZEND

SORBETS AUS EIGENER HERSTELLUNG
lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten 4,5 € / Kugel



DESSERT

KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran 21 €
ab 2 Personen (ca. 30 Min.)[A1,C,G]

MILCHREIS mit Roter Grütze[G,L] 10,5 €

CRÈME BRÛLÉE[C,G] 12,5 €

JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven 10,5 €
und feinem Morsumer Honig[F,G]

MÖVENPICK EISCREME 3,5 € / KUGEL
Vanille, Zitrone, Schoko, Cassis, Joghurt[C,F,G]

KUCHEN 8 €
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

Alle Preise pro Portion | Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service
A - Glutenhaltige Getreide, wie A1 Weizen, A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer;
B - Krebstiere; C - Eier; D - Fisch; E - Erdnüsse; F - Sojabohnen; G - Milch;
H - Schalenfrüchte; I - Sellerie; J - Senf; K - Sesamsamen; L - Sulfite;
M - Lupinen; N - Weichtiere

Vegan Vegetarisch

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.

ZUSATZSTOFFE:
1. mit Farbstoff(en); 2. mit Konservierungsstoff(en); 3. mit Antioxidationsmittel;
4. mit Geschmacksverstärker(n); 5. mit Schwefeldioxid; 6. geschwärzt; 7. gewachst;
8. mit Phosphat; 9. koffeinhaltig; 10. chininhaltig; 11. mit Süßungsmittel;
12. enthält eine Phenylalaninquelle; 13. genetisch verändert; 14. mit Nitritpökelsalz;