

# EMPFEHLUNG SAMSTAG

## EMPFEHLUNG

**FILET VOM BLACK ANGUS 180g** G,D,I,L  
MIT CAESAR SALAT UND TRÜFFEL-POMMES  
€ 39,50

VORSPEISEN PORTION | €

**TRÜFFEL-POMMES** A,G 9,90

**FINE DE CLAIRE AUSTER** MIT ZITRONE STK 3,00  
UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE N ½ DUTZEND 16,00

**FRISCHER GARTENSALAT** MIT TOMATEN, GURKEN 7,50  
ROTEN ZWIEBELN UND BALSAMICO<sup>1</sup> VINAIGRETTE J,L,I

**BLATTSALATE** 16,50  
MIT FEIGEN, HONIG UND SERRANO SCHINKEN 2,3

**SANSIBAR'S THUNFISCH** AUS DER DOSE 22,00  
MIT NIZZA SALAT UND BAGUETTE A1,C,G,D,I,J

**TATAR VOM U.S. BEEF** 22,50  
MIT TRÜFFEL, PARMESAN UND BAGUETTE A,C,G,I

**"CAPRESE" BÜFFELMOZZARELLA** 14,50  
MIT STRAUCHTOMATEN UND ALTEM BALSAMICO<sup>1</sup> G,L

**ROTE BEETE CARPACCIO** MIT ZIEGENKÄSE, 15,50  
TRÜFFEL-MARINADE UND KRÄUTERSALAT G,J

**VITELLO TONNATO** 18,50  
MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERN A1,C,G,D

FISCH PORTION | €

**FISCHSUPPE "SANSIBAR"** 15,50  
MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A,B,C,J,D

**GAMBAS AUS DER PFANNE** 25,50  
IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G

**KABELJAU** MIT CHAMPAGNERKRAUT 25,50  
TRAUBEN UND SPECK<sup>2,3</sup> A,D,G,L

**LACHS** 24,50  
MIT TOMATEN-RISOTTO UND ZUCCHINI G,D,I,L

**ZANDER** G,D,I,L 28,50  
MIT KÜRBIS, ERBSENPÜREE UND LIMETTEN-SCHAUM

**SEETEUFEL** 29,50  
MIT AUBERGINE, PAPRIKA UND PESTO-POLENTA G,D,I,L

**HEILBUTT** 32,50  
MIT LINGUNI UND GRÜNEM SPARGEL G,D,I,L

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER | pro Jahr | €

GEDÜNSTETES FISCHFILET MIT ERBSEN, MÖHREN 1,00  
UND KARTOFFELPÜREE D,G

PASTA MIT TOMATENSAUCE<sup>3</sup> A1,C,G 1,00

PASTA BOLOGNESE<sup>3</sup> A1,C,I,G 1,00

ROSTBRATWÜRSTCHEN<sup>2,3,8</sup> 1,00  
MIT SAHNEPÜREE G,C

**BIS ZUM 12. LEBENSJAHR**

## APERITIV

**CUCUMBER SPRITZ**  
GURKE, GRÜNER APFEL UND TONIC WATER  
€ 9,30

HAUPTGANG PORTION | €

**CAESAR SALAT** MIT GEBRATENER MAISPOULARDE 19,50  
A1,C,G,D,I

**OFENKARTOFFEL** 15,50  
MIT RÄUCHERLACHS UND KRÄUTERSALAT G,D,J

**CHEESEBURGER VOM U.S. BEEF** MIT POMMES, 16,50  
BARBECUE SAUCE, BACON<sup>2,3</sup> UND ESSIGGURKEN A1,C,G

**GETRÜFFELTE FRISCHKÄSE-RAVIOLI** 19,50  
MIT ZUCKERSCHOTEN A1,C,G,B,H,F,L,J

**"OMA LIESBETH'S MAULTASCHEN"** 18,50  
MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND  
RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L

**CURRYWURST<sup>8</sup>** 12,00  
MIT SANSIBAR'S CURRYSAUCE<sup>3</sup> UND POMMES G,I

**BOLOGNESE<sup>3</sup> VOM KALB** 12,00  
MIT SPAGHETTI UND GRANA PADANO G,I,A1,C

SUPPE PORTION | €

**SANSIBAR'S TOMATENSUPPE** G 11,00  
MIT MOZZARELLA UND SCHINKEN

**PFIFFERLINGS-SUPPE** G 8,00  
MIT KNOBLAUCH-CROUTONS

STEAK PORTION | €

**SANSIBAR'S BBQ STEAK** 280 GRAMM 30,00

**US RIB EYE** DAN MORGAN WAGYU 300 GR 48,00

WIR SERVIEREN ALLE STEAKS A1,C,G,D,J  
MIT KLEINEM CAESAR SALAD,  
OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM UND PFEFFERSAUCE

SÜSSES PORTION | €

**MILCHREIS** 7,00  
MIT ZIMTZUCKER UND ROTER GRÜTZE G,C

**CRÈME BRÛLÉE** 8,00  
MIT MARINIERTEN BEEREN G,C

**JOGHURTEIS** 7,00  
MIT KAMELISIERTEN OLIVEN  
UND MORSUMER HONIG G,C

**SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN** 5,00  
MIT SAHNE A1,C,G

**AMERICAN CHEESECAKE** A1,C,G 5,80

# Offener Ausschank

---

## Prosecco und Champagner | €

---

Prosecco	Sansibar	0,1/0,75	7,50/40
Prosecco Rosé	Sansibar	0,1/0,75	8,50/45
Champagner	Lanson Black Label Brut	0,1/0,75	12,50/80
Champagner	Lanson Rosé Label	0,1/0,75	14,00/99

---

## Weisswein | €

---

2017 Aldinger	Rebhuhn Riesling	0,2/0,75	7,50/25
2019 Köhler	Sauvignon blanc	0,2/0,75	8,50/25
2019 Köhler	Grauburgunder	0,2/0,75	8,50/25
2019 Köhler	Weissburgunder	0,2/0,75	8,50/25

---

## Rosé Wein | €

---

2017 Lemberger Rosé	Fellbacher Weingärtner	0,2/0,75	8/25
---------------------	------------------------	----------	------

---

## Rotwein | €

---

2015 Rosso Braida	Monferrato Rosso "only Sansibar"	0,2/0,75	12/40
2016 Lemberger	Fürst Hohenlohe	0,2/0,75	9,50/30
2016 Pagos de Araiz	Crianza	0,2/0,75	9,90/34
2016 Mouton Cadet	Baron Philippe de Rothschild	0,2/0,75	12,50/41

### Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) Gewachst
- 8) mit Phosohat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel
- 14) mit Nitritpökelsalz

### Allergene

- |   |   |
|---|---|
| A) Glutenhaltiges Getreide  | H1 = Mandeln  |
| A1 = Weizen A2 = Dinkel   | H2 = Haselnüsse   |
| A2 = Dinkel   | H3 = Cashewnüsse  |
| A3 = Roggen   | H4 = Pecannüsse   |
| A4 = Gerste   | H5 = Paranüsse  |
| A5 = Hafer  | H6 = Pistazien  |
| A6= Kamut   | H7 = Macadamia  |
| B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse                     | H8 = Walnuss  |
| C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                              | I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                                      |
| D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse                             | J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                          | K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                    |
| F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                        | L) Schwefeldioxid, Sulfite  |
| G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>(einschließlich Laktose) | M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |
| H) Schalenfrüchte   | N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>und darausgewonnene Erzeugnisse |