

EMPFEHLUNG SAMSTAG

EMPFEHLUNG

BÜFFEL CURRYWURST
MIT TRÜFFELPOMMES 3,8,G,I
€ 22,50

VORSPEISEN	PORTION €
TRÜFFEL-POMMES A,G	13,00
FINE DE CLAIRE AUSTER MIT ZITRONE UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE N	STK 3,50 ½ DUTZEND 19,50
FRISCHER GARTENSALAT MIT TOMATEN, GURKEN ROTEN ZWIEBELN UND BALSAMICO ¹ VINAIGRETTE J,I	9,50
SASHIMI VOM THUNFISCH MIT SESAM-WASABI ² A1,D,F,K	34,50
THUNFISCH AUS DER DOSE MIT SALAT NIZZA UND BAGUETTE A1,D,I,J,L	26,50
GETRÜFFELTES TATAR VOM BLACK ANGUS RIND MIT RUCOLA UND BAGUETTE A1,C,G,D	25,50
“CAPRESE“ BÜFFELMOZZARELLA MIT STRAUCHTOMATEN UND ALTEM BALSAMICO ¹ G,L	18,50
CAESAR SALAD MIT GEBRATENER MAISPOULARDE A1,C,G,D,I	23,50
SUPPE	PORTION €
SANSIBAR'S TOMATENSUPPE G,A1,I MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN	13,00
MÖHREN-INGWER-SUPPE I,J,A1	9,50
FISCHSUPPE “SANSIBAR“ MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A,B,C,J,D	19,50
FISCH	PORTION €
GAMBAS AUS DER PFANNE IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G	29,50
SAIBLING A1,D,G,L MIT GRILL-GEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN	28,50
STEINBUTT A,D,G,L MIT BLATTSPINAT UND RIESLING-SCHAUM	42,00
SEETEUFEL G,I,L,A1 MIT ERBSEN-RISOTTO UND LIMONEN-SCHAUM	32,50
KABELJAU MIT CHAMPAGNERKRAUT, TRAUBEN UND SPECK ^{2,3} G,L,I	28,50
PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER pro Jahr €	
GEDÜNSTETES FISCHFILET MIT ERBSEN, MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE D,G	1,00
PASTA MIT TOMATENSAUCE ³ A1,C,G	1,00
PASTA BOLOGNESE ³ A1,C,I,G	1,00
ROSTBRATWÜRSTCHEN ^{2,3,8} MIT SAHNEPÜREE G,C	1,00
BIS ZUM 12. LEBENSJAHR	

APERITIV

AVERNA LEMON
AVERNA-BITTER LEMON-LIME JUICE
€ 11,00

HAUPTGANG	PORTION €
OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS UND KRÄUTERSCHMAND G,D,J	20,50
CHEESEBURGER MIT TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L	23,50
“OMA LIESBETH'S MAULTASCHEN“ MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L	21,50
CURRYWURST ^{3,8} MIT SANSIBAR'S CURRYSAUCE UND POMMES G,I	15,00
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE G,I,A1,C	31,00
BOLOGNESE³ VOM KALB MIT SPAGHETTI UND GRANA PADANO G,I,A1,C	15,00
SCHARFE SPAGHETTI MIT GAMBAS A1,C,G,B MIT BASILIKUM UND SAN MARZANO-TOMATEN	30,00
TAGLIARINI A1,C,G,I,L MIT PILZEN UND KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN	22,50
GETRÜFFELTE FRISCHKÄSE RAVIOLI A1,C,G,D MIT ZUCKERSCHOTEN UND GRANA PADANO	22,50
STEAK	PORTION €
SANSIBAR'S BBQ STEAK 280 GRAMM	39,50
US RIB EYE DAN MORGAN WAGYU 300 GRAMM	56,00
U.S. TENDERLOIN FILET PRIME BEEF CREEKSTONE 250 GRAMM	65,00
WIR SERVIEREN ALLE STEAKS A1,C,G,D,J MIT KLEINEM CAESAR SALAD, OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM UND PFEFFERSAUCE	
ABEND SNACK	PORTION €
KAVIAR & CHIPS G,I,J,2,3 FORELLEN-KAVIAR, SOUR CREAM, SANSIBAR CHIPS	17,50
FREITAGS & SAMSTAGS 22 bis 23:30	
SÜSSES	PORTION €
KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM UND DRAN G,C	20,00
MILCHREIS MIT ZIMTZUCKER UND ROTER GRÜTZE G,C	9,50
CRÈME BRÛLÉE MIT MARINIERTEN BEEREN G,C	11,00
JOGHURTEIS MIT KARAMELISIERTEN OLIVEN UND MORSUMER HONIG G,C	9,50
SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN MIT SAHNE A1,C,G	7,00

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 Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel
- 14) mit Nitritpökelsalz

Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen A2 = Dinkel
A2 = Dinkel
A3 = Roggen
A4 = Gerste
A5 = Hafer
A6= Kamut
- B) Kriebstiere 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 darausgewonnene Erzeugnisse