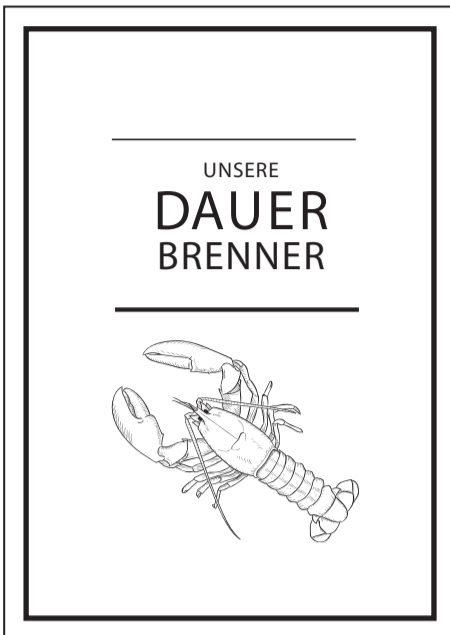




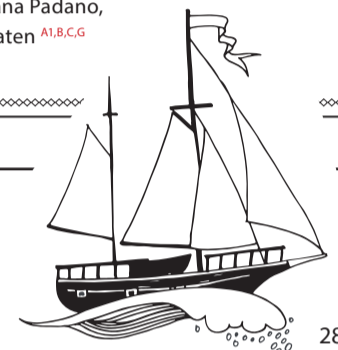
48.472°N
9.1054°E

SIE HABEN DIE WAHL:

| | |
|---|------|
| SASHIMI VOM THUNFISCH mit Sesam und Wasabi ^{2,D,F,K} | 34 € |
| CARPACCIO VOM GALLOWAY-RIND mit allem Drum und Dran ^{C,D,G,J,I} | 22 € |
| ROASTBEEF VOM ALLGÄUER WEIDERIND mit Remoulade und Drillingen ^{2,C,I,J} | 25 € |
| SANSIBAR'S-TOMATENSUPPE mit verschiedenen Einlagen ^{A1,G,I} | 13 € |
| BOLOGNESE VOM KALB mit Spaghetti und Grana Padano ^{3,A1,C,G,I} | 15 € |
| TRÜFFEL POMMES ^{C,G} | 13 € |



| | |
|---|---------|
| BÜFFELMOZZARELLA mit Basilikum und scharfer Tomatensauce ^{G,I} | 19 € |
| PIMIENTOS DE PADRÓN klassisch mit viel Knoblauch | 14 € |
| JAHRGANGS-SARDINEN in der Dose serviert mit Steinofen-Brot und Salz-Butter ^{A1,D,G} | 19,50 € |
| CURRYWURST mit Pommes und Sansibar's Currysauce ^{3,8,G,I} | 15 € |
| SPAGHETTI KNOBLAUCH mit Basilikum-Tomaten und Robiola ^{A1,G} | 18,50 € |
| SCHARFE SPAGHETTI mit Grana Padano, Gambas und San Marzano-Tomaten ^{A1,B,C,G} | 30 € |



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 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 Geheimtipp aus Amerika) ca. 280 g | 39,50 € |
| TENDERLOIN FILETSTEAK ca. 250 g | 65 € |
| PORTERHOUSE STEAK ca. 700 g | 95 € |
| TOMAHAWK STEAK ca. 800 g | 85 € |

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 | 72 € |
| RIB EYE HOHE RIPPE ca. 300 g | 56 € |

Zum Dazubestellen:

| | |
|--|--------|
| Jus | 4,50 € |
| Pfeffersauce ^{A1,G,J} | 3,50 € |
| Kräuterbutter ^{FG} | 3,00 € |
| BBQ Sauce ^{3,13,C,I} | 3,00 € |
| Sauce Rouille ^{3,A1,C,I} | 3,00 € |
| Cocktailsauce ^{3,A1,C,I} | 3,00 € |
| Wild Preiselbeeren | 2,50 € |
| Sour Cream | 3,50 € |
| Frischer roter Chili | 2,00 € |
| Grana Padano | 3,50 € |
| Caesar Dressing | 4,00 € |
| Sansibar's Currysauce ^{3,8,G,I} | 4,00 € |

| | |
|--|---------|
| SANSIBAR'S WIENER SCHNITZEL mit Pommes frites und frischem Blattsalat ^{A1,C} | 28,50 € |
| KOTELETT VOM BIO KALB ca. 300 g mit unseren Steak Beilagen | 45 € |
| KOTELETT VOM WEIDELAMM mit Pfefferbohnen und gratinierten Kartoffeln ^{G,I} | 35 € |
| FILET VOM WEIDELAMM mit Ratatouille und gratinierten Kartoffeln ^{G,I} | 29 € |

OSCIETRA KAVIAR

– (SELEKTION SANSIBAR) –

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

| | |
|------------|-------|
| 15 g Dose | 55 € |
| 30 g Dose | 95 € |
| 125 g Dose | 365 € |

Mit „klassischen“ Beilagen ^{C,D,G}

AUSTERN

FRISCHE MEERESBRISSE
IN IHRER REINSTEN FORM

FINE DE CLAIRE
mit Zitrone ^N

3,50 € / STÜCK
19,50 € / HALBES DUTZEND

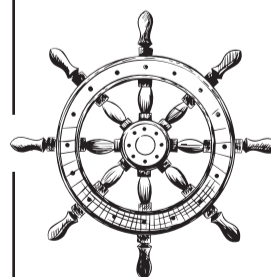
SORBETS AUS EIGENER HERSTELLUNG

lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten

4 € / KUGEL

DESSERT

| | |
|---|----------------|
| KAISERSCHMARRN mit allem Drum und Dran ab 2 Personen (ca. 30 Min.) ^{A1,C,G} | 20 € |
| MILCHREIS mit Roter Grütze ^{G,L} | 9,50 € |
| CRÈME BRÛLÉE ^{C,G} | 11 € |
| JOGHURTEIS mit karamellisierten Oliven und feinem Morsumer Honig ^{FG} | 9,50 € |
| MÖVENPICK EISCREME Vanille, Zitrone, Schoko, Cassis, Joghurt ^{C,F,G} | 2,50 € / KUGEL |
| KUCHEN UNSERE MITARBEITER GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT | 7 € |



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

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;