

# EMPFEHLUNG

## FISCH

<b>LOUP DE MER</b> G,D,I,L MIT TOSKANISCHEM GEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN € 27,50
---

VORSPEISEN	PORTION   €
<b>„TRÜFFEL“-POMMES</b> A,G	9,90
<b>FINE DE CLAIRE AUSTER</b> MIT ZITRONE UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE N	STK 3,00 ½ DUTZEND 16,00
<b>BLATTSALATE</b> MIT FEIGEN, HONIG UND SERRANO SCHINKEN 2,3	16,50
<b>PIMENTOS DE PARDÓN</b> G,I MIT MIT VIEL KNOBLAUCH	9,00
<b>SANSIBAR'S THUNFISCH</b> AUS DER DOSE MIT NIZZA SALAT UND BAGUETTE A1,C,G,D,I,J	22,00
<b>SASHIMI VOM BIO-LACHS</b> MIT SESAM UND WASABI A1,L,G,D,I,J	22,00
<b>TATAR VOM U.S. BEEF</b> MIT TRÜFFEL, RUCOLA UND BAGUETTE A,C,G,I	22,50
<b>„CAPRESE“ BÜFFELMOZZARELLA</b> MIT STRAUCHTOMATEN UND ALTEM BALSAMICO <sup>1</sup> G,L	14,50
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> MIT ZIEGENKÄSE, TRÜFFEL-MARINADE UND KRÄUTERSALAT G,J	15,50
<b>CARPACCIO VOM GALLOWAY RIND</b> RUCOLA, PARMESAN UND PESTO C,G,D,I,J	17,00
<b>VITELLO TONNATO</b> MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERN A1,C,G,D	18,50
SUPPE	PORTION   €
<b>SPARGELCREME-SUPPE</b> G,I MIT BÄRLAUCH-PESTO UND PININENKERNEN	8,50
<b>SANSIBAR'S TOMATENSUPPE</b> G,I MIT VERSCHIEDENEN ENILAGEN	11,00
<b>FISCHSUPPE „SANSIBAR“</b> MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A,B,C,I,D	15,50
FISCH	PORTION   €
<b>GAMBAS AUS DER PFANNE</b> IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G	25,50
<b>KABELJAU</b> MIT CHAMPAGNERKRAUT TRAUBEN UND SPECK <sup>2,3</sup> A,D,G,L	25,50
<b>LACHS</b> MIT LINGUINE UND GRÜNEM SPARGEL G,D,I,L	24,50
<b>HEILBUTT</b> MIT MARINIERTEM SPARGEL UND ERBSEN G,D,I,L	32,50
PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER   pro Jahr   €	
GEDÜNSTETES FISCHFILET MIT ERBSEN UND KARTOFFELPÜREE D,G	1,00
PASTA MIT TOMATENSAUCE <sup>3</sup> A1,C,G	1,00
ROSTBRATWÜRSTCHEN <sup>2,3,7</sup> MIT SAHNEPÜREE G,C	1,00

## STEAK

<b>SANSIBAR'S BBQ-STEAK</b> 280 GRAMM MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE A1,C,G,D,I,J € 30,00
--

HAUPTGANG	PORTION   €
<b>CAESAR SALAT</b> MIT GEBRATENER MAISPOULARDE ODER DORADE A1,C,G,D,I	19,50
<b>OFENKARTOFFEL</b> MIT RÄUCHERLACHS UND KRÄUTERSALAT G,D,J	15,50
<b>CHEESEBURGER VOM U.S. BEEF</b> MIT POMMES, BARBECUE SAUCE, BACON <sup>2,3</sup> UND ESSIGGURKEN A1,C,G	16,50
<b>GETRÜFFELTE FRISCHKÄSE-RAVIOLI</b> MIT ZUCKERSCHOTEN A1,C,G,B,H,F,L,J	19,50
<b>BÜFFEL CURRYWURST<sup>2,7</sup></b> MIT TRÜFFEL-POMMES A1,C,G	19,50
<b>CURRYWURST<sup>7</sup></b> G,I MIT POMMES UND SANSIBAR'S CURRYSAUCE <sup>3</sup>	12,00
<b>BÜFFEL-MAULTASCHEN</b> MIT KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L	16,50
STEAKS & CO.	PORTION   €
<b>SANSIBAR'S WIENER SCHNITZEL</b> A1,C MIT POMMES UND BLATTSALAT	23,00
<b>KOTELETT VOM WEIDE-LAMM</b> G,I MIT PFEFFER-BOHNEN UND KARTOFFEL-GRATIN	32,00
<b>FILET VOM WEIDE-LAMM</b> G,I MIT RATATOUILLE UND KARTOFFEL-GRATIN	23,00
<b>PRIME BEEF TENDERLOIN</b> 250 GRAMM A1,C,G,D,J,I	53,00
MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE	
<b>PRIME BEEF PORTERHOUSE</b> 700 GRAMM A1,C,G,D,J,I	85,00
MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE	
<b>PRIME BEEF TOMAHAWK</b> 800 GRAMM A1,C,G,D,J,I	69,00
MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE	
<b>MORGAN WAGYU TENDERLOIN</b> 160 GRAMM A1,C,G,D,J,I	62,00
MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE	
<b>MORGAN RIB EYE</b> 300 GRAMM A1,C,G,D,J,I	48,00
MIT CAESAR SALAT, OFENKARTOFFEL UND PFEFFERSAUCE	
SÜSSES	PORTION   €
<b>MILCHREIS</b> MIT ROTER GRÜTZE G,L	7,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> G,C	8,00
<b>JOGHURT-EIS</b> MIT KARAMELLISIERTEN OLIVEN UND HONIG G,F	7,00
<b>MÖVENPICK EISCREME</b> VANILLE,ZITRONE,SCHOKO,CASSIS,JOGURT G,F,C KUGEL/2,00	
<b>KAISERSCHMARRN</b> (ca. 30 MINUTEN) MIT ALLEM DRUM UND DRAN G,L	14,00
<b>TIRAMISU</b> A1,G	8,00

# Offener Ausschank

Prosecco und Champagner		I	€
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		I	€
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
2017 Lisa Bunn	Riesling, feinherb	0,2/0,75	10,90/38
Rosé Wein		I	€
2017 Lemberger Rosé	Fellbacher Weingärtner	0,2/0,75	8/25
Rotwein		I	€
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
2015 Barbazul	Huerta de Albal	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) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel

## Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide
  - A1 = Weizen A2 = Dinkel
  - A3 = Roggen
  - A4 = Gerste
  - A5 = Hafer
- B) Krebstiere 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse

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