



EMPFEHLUNG 1. AUGUST

FISCH FÜR ZWEI

DORADE FÜR 2 A1,G,D,L
MIT GRILLGEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN
€ 66,00

SNACKS | BITES & STARTER PORTION | €

GARTENSALAT A1,C,G,I,L 10,50
MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN

CAESAR SALAD A1,C,G,D,I 25,00
MIT GEBRATENER MAISPOULARDE

SASHIMI VOM BIO-LACHS 24,50
MIT SOJA UND WASABI A1,B,D,F,G,H,K,1,2

SMOKED BEEF SHORT RIBS 1400G A1,I,J,L 64,00
MIT COLESLAW, BBQ-SAUCE UND CHIPOTLE MAYONNAISE

SUPPE PORTION | €

SANSIBAR'S FISCHTOPF 21,50
MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H

GAZPACHO ANDALUZ A1,C,G 12,50
MIT BASILIKUM UND OLIVEN-ÖL

FISCH & MEERESFRÜCHTE PORTION | €

KABELJAU A1,D,C,G,I,L,8,14,5 32,50
MIT CHAMPAGNERKRAUT UND SPECK

SEETEUFEL A1,D,G,I,L 33,50
MIT SELLERIE-PÜREE UND PFIFFERLINGEN

ROTBARSCH A1,D,G,I,L 34,50
MIT BLATTSPINAT UND BRAUNER BUTTER

LOCH-DUART-LACHS A1,C,G,I,L 32,50
MIT BASILIKUM-RISOTTO UND KIRSCHTOMATEN

STEAKS & CO. PORTION | €

STRIPLOIN VOM WEIDERIND 250 GRAMM 42,50

FILET VOM WEIDERIND 180 GRAMM 39,50

RIB EYE VON DER FÄRSE 300 GRAMM 36,50

MIT OFENKARTOFFEL UND SAUERRAHM G +7,00

MIT CAESAR SALAT A1,C,G,J,D +5,50

MIT POMMES FRITES C,G +5,00

MIT TRÜFFEL POMMES C,G +15,00

MIT KARTOFFEL GRATIN C,G +7,00

WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT KRÄUTERBUTTER

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER PORTION | €

SPAGHETTI MIT BOLOGNESE-SAUCE A1,C,G 5,00

KID'S CHEESE-BURGER 16,00
MIT POMMES A1,C,I,G

SANSIBAR LUNCH

TOMATENSUPPE A1,C,G,I,L
MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM

SANSIBAR'S BACKFISCH A1,C,D,G,I,L
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT UND REMOULADE
€ 22,00 PRO PERSON

MONTAGS BIS FREITAGS 11:30 bis 14:30 UHR

VEGETARISCH PORTION | €

ROTE BEETE CARPACCIO J,I,L,G 24,00
MIT TRÜFFEL-MARINADE UND ZIEGENFRISCHKÄSE

CAPRESE „BURRATA“ 24,50
MIT BUNTEN TOMATEN MIT OLIVEN-KAVIAR G,A1,I,J

GNOCCHI A1,C,G,I 24,50
MIT SPARGELRAGOUT UND GRANA PADANO
DAZU EINEN BEILAGENSALAT +5,00

SPINAT RICOTTA RAVIOLI A1,C,G,I 26,50
MIT TRÜFFEL-NAGE
DAZU EINEN BEILAGENSALAT +5,00

SANSIBAR DINNER

KNUSPER-GAMBA A1,C,G,D
MIT TOMATEN-SALSA UND RUCOLA

MAISPOULARDE A1,G,I,L
MIT SELLERIE-PÜREE UND GLASIERTE MÖHREN

LIMETTEN-MANGO-SCHNITTE A1,G,H6
MIT BROMBEERE UND MINZE

€ 49 PRO PERSON

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG + € 10
MONTAGS BIS FREITAG 18:00 bis 20:00 UHR

PFIFFERLINGE PORTION | €

BLATTSALAT MIT MARINERTEN PFIFFERLINGEN 18,50
UND GEBRATENEM SPECK A1,I,L,C,14

TAGLIARINI MIT PFIFFERLINGEN A1,C,G,I 26,50
UND GRÜNEM SPARGEL
DAZU EINEN BEILAGENSALAT +5,00

SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT BROTKNÖDEL 18,50
UND KRÄUTERSCHMAD G,A1,C,I,L

HAUPTGANG PORTION | €

OFENKARTOFFEL G,D,I,2,3 24,50
MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNE-MEERRETTICH

GAMBAS AUS DER PFANNE 32,50
IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G

CHEESE-BURGER VOM U.S. BEEF DAN MORGAN 200 GRAMM
MIT KARTOFFEL BRIOCHE BUN, TOMATE, GURKE 25,00
UND TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L,N,1

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB 34,00
MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE A1,C,G

MAULTASCHEN VON „OMA LISBETH“
MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT
UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L 22,00

BÜFFELCURRYWURST G,I,3,8 22,50
MIT TRÜFFEL-POMMES