

# EMPFEHLUNG DIENSTAG 14. NOVEMBER

## GANS

**Brust und Keule von der Oldenburger Gans**  
mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen  
36,00 €

VORSPEISEN	PORTION   €
Trüffel-Pommes mit Parmesan G	9,90
Sansibar's Thunfisch aus der Dose mit Nizza Salat und Baguette A,C,G,D	18,00
Blattsalate mit Feigen, Honig und Serrano Schinken	16,50
Caprese Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und altem Balsamico G	14,50
Tatar vom U.S. Beef mit Trüffel, Parmesan und Baguette A,C,G,I	22,50

SUPPE	PORTION   €
Fischsuppe "Sansibar" mit Knoblauch-Baguette und Sauce Rouille A,C,G	15,50

VEGETARISCH	PORTION   €
Rote Beete Carpaccio mit Granatapfel und karamellisiertem Ziegenkäse G,J	14,50
Kürbissuppe mit Kernöl und Rosmarin Croûtons A1,C,G	8,50
Frischkäse Ravioli mit Trüffel und Zuckerschoten A,C,G	17,50

FISCH	PORTION   €
Scampi Pfanne mit Knoblauch und Baguette A,C,D	33,00
Küsten-Kabeljau mit Champagnerkraut, Trauben und Speck A,C,G	25,50
Rotbarsch mit toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln D,G	23,50
Seeteufel mit Selleriepüree und Kräuterseitlingen D,G,I	29,50

SÜSSES	PORTION   €
Panna Cotta mit marinierten Beeren und Cassissorbet	8,50

## APERITIF

**Lillet Buck**  
Lillet, Limettensaft, Ginger Ale  
0,2l 9,50 €

KLASSIKER	PORTION   €
Caesar Salat mit gebratener Maishähnchenbrust oder Doradenfilet A1,C,D,G	18,50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern A,C,G	18,50
Cheeseburger vom U.S. Beef mit Pommes, Barbecue Sauce, Bacon und Zwiebelschmelze A,C,G	16,50
Nürnberger Bratwürstchen mit Sahnepüree und Röstzwiebeln G	9,90
Pappardelle mit Bio-Lachs in Schnittlauch-Sahnesauce D,A,C,G	16,50

## BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag 11:30 bis 15:00 Uhr

Paprikacremesuppe mit Basilikum-Öl G

Schellfisch mit gegrilltem Gemüse und Gnocchi D,G,A

inklusive Mineralwasser 0,25l und Espresso  
19,00 €

## PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER pro Jahr | €

Räuberteller um „auf Beutezug zu gehen“	NIX
Gedünstetes Fischfilet mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	1,00
Penne mit Tomatensauce	1,00
Penne Bolognese	1,00
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	1,00
Jede Kugel Eis	1,00

**Bis zum 12. Lebensjahr**

## DINNER MENÜ

ab 18:00 bis 21:45 Uhr

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl G

Entenbrust mit Selleriepüree und Waldpilzen G

Crème Brûlée mit marinierten Beeren und Passionfrucht-Sorbet G

Menüpreis 39,00 € pro Person

### Allergene

A=glutenhaltige Getreide wie A1-Weizen, A2-Dinkel, A3-Roggen, A4-Gerste, A5-Hafer  
B=Krebstiere und Erzeugnisse daraus  
C=Eier und Erzeugnisse daraus  
D=Fisch und Erzeugnisse daraus  
E=Erdnüsse und Erzeugnisse daraus  
F=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus  
G=Milch und Erzeugnisse daraus einschließlich Laktose

H=Schalenfrüchte wie H1-Mandel, H2-Haselnuss, H3-Cashewnuss, H4-Pecanuss, H5-Paranuss  
H6-Pistazie, H7-macadamianuss, H8-Walnuss  
I=Sellerie und Erzeugnisse daraus  
J=Senf und Erzeugnisse daraus  
K=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus  
L=Schwefeldioxid, Sulfite  
M=Lupinen und Erzeugnisse daraus  
N=Weichtiere und Erzeugnisse daraus