

EMPFEHLUNG 14. NOVEMBER

MARTINSGANS

FREILANDGANS A1,C,G,I MIT KARTOFFELKNÖDEL, APFEL-ROTKRAUT, MARONEN UND BRATAPFEL € 59,00

6 33/65	
SNACKS I BITES & STARTER	PORTION €
DER, DEN ALLE LIEBEN a1,c,g,i,l SALAT MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTON	10,50
Caesar Salad a1,c,g,d,i Mit gebratener maispoularde	25,00
SASHIMI VOM BIO-LACHS MIT SOJA UND WASABI A1,B,D,F,G,H,K,1,2	24,50
SALAT MIT ZITRUS-FRÜCHTEN A1,C,G,I,J,L BRESAOLA, SANSIBAR´S OLIVENÖL UND HONIG	22,00
tatar vom u.s. beef c,g,j,j. Mit trüffel und rucola	28,50
Sansibar's soft tacos a1,c,g,d,i Ceviche vom Wolfsbarsch, rinder tataf Avocado-kichererbse	18,00 R
SUPPE	PORTION €
Fischtopf á la sansibar a1,b,c,j,d,h Mit knoblauch-brot zum tunken und s	21,50 Sauce Rouille
MÖHREN-INGWER-SUPPE A1,C,G,I,L MIT KORIANDER	11,50
FISCH & MEERESFRÜCHTE	PORTION €
Gambas aus der Pfanne a,b,c,d,g Mit viel knoblauch und baguette zum i	32,50 DIPPEN
Kabeljau a1,d,c,g,i,l,8,14,5 Mit Champagnerkraut und speck	32,50
fjord-forelle a1,d,g,j,l MIT Blattspinat und Kartoffelpüree	32,50
ROTBARSCH A1,D,G,I,L MIT POLENTA UND ZUCCHINI	34,50
Seeteufel a1,c,d,g,i,l Mit grünem spargel und drillingen	34,50
STEAK IT EASY	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 MIT TRÜFFEL POMMES G	+5,00 +15,00
MIT KARTOFFEL GRATIN C,G WIR SERVIEREN ALLE STEAKS MIT KRÄUTEF	+7,00
Piratenschmaus für die Kleinen räuber	PORTION €
SPAGHETTI BOLLO A1,C,G	5,00

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

LUNCH Á LA SANSIBAR

TOMATE MOZZARELLA G,I,J,L MIT BASILIKUM

FORELLE A1,G,I,L MIT BOHNEN UND PETERSILIENWURZEL

€ 22,00 PRO PERSON

MONTAG BIS FREITAG 11:30 bis 14:30 UHR

GOLDEN CIRCLE	PORTION €
SALAT MIT FEIGE UND KANDIERTEN OLIVEN I	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
JOGHURT-EIS MIT BLÜTEN-HONIG UND KANDIERTEN OLIVEN F,G	10,50
VEGETARISCH	PORTION €
Rote Beete Carpaccio J.I.L.G Mit Trüffel-Marinade und Ziegenfrischk	ÄSE Ø 24,00
Caprese "Büffelmozzarella" Mit Bunten tomaten mit oliven-kaviar g	_{i,A1L,J} $ ot\!\!\!/$ 23,50
Salbei gnocchi a1,c,g,i P Mit grünem Spargel und grana padano	22,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
Steinpilz Ravioli a1,c,g,i Mit zuckerschoten und trüffel-nage	24,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
DINNER FOR 2 OR 3 OR 4.	
GÄNSELERED MOUSSE ALCI	

GÄNSELEBER MOUSSE A1,G,I,L MIT PORTWEIN GELEE UND SCHWARZEN NÜSSEN

DORADE A1,D,G,I,L MIT SAFRAN-RISOTTO UND ZUCKERSCHOTEN

> **SCHOKOKÜCHLEIN** G,C MIT PASSIONSFRUCHT-SORBET

€ 49 PRO PERSON

ZUZÜGLICH WEINBEGLEITUNG + € 10 MONTAG BIS FREITAG 18:00 bis 20:00 UHR

TRÜFFEL	PORTION €
TAGLIARINI A1,I,L,C,G MIT TRÜFFEL	36,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
GNOCCHI A1,I,L,C,G	38,50
MIT TRÜFFEL DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
HAUPTGANG	PORTION €
OFENKARTOFFEL G,D,I,2,3 MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNE-MEERRETTI	24,50 CH
CHEESE-BURGER VOM U.S. BEEF DAN MORO MIT KARTOFFEL BRIOCHE BUN, TOMATE, GUR UND TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L,N,1	
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE	34,00 A1,C,G,
MAULTASCHEN MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L	22,00

16,00