

EMPFEHLUNG 15. SEPTEMBER



EMPFEHLUNG	
DORADE FÜR 2 A1,C,G,I,L MIT GRILLGEMÜSE UND ROSMARIN KARTOFFEL € 72,00	
SNACKS BITES & STARTER	PORTION €
GARTENSALAT A1,C,G,I,L MIT ZWIEBEL, GURKE UND KIRSCHTOMATEN	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
SMOKED BEEF SHORT RIBS 1400G A1,I,J,L MIT COLESLAW, BBQ-SAUCE UND CHIPOTLE MAYONNAISE	64,00
TATAR VOM US BEEF C,G,I,J,L MIT TRÜFFEL UND RUCOLA	28,50
SANSIBAR'S SOFT TACOS A1,C,G,D,I CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, RINDER TATAR AVOCADO-KICHERERBSE	18,00
SUPPE	PORTION €
SANSIBAR'S FISCHTOPF MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H	21,50
KÜRBIS SUPPE A1,C,G,I,L MIT KERNÖL UND CROUTONS	11,50
FISCH & MEERESFRÜCHTE	PORTION €
KABELJAU A1,D,C,G,I,L,8,14,5 MIT CHAMPAGNERKRAUT UND SPECK	32,50
HEILBUTT A1,D,G,I,L MIT BLATTSPINAT UND RIESLING-SCHAUM	38,50
SEETEUFEL A1,D,G,I,L MIT PFIFFERLINGS-RISOTTO UND KIRSCHTOMATEN	38,50
WOLFSBARSCH A1,C,D,G,I MIT GRILLGEMÜSE UND ROSMARIN-KARTOFFELN	32,50
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 MIT POMMES A1,C,I,G	16,00

SANSIBAR LUNCH	
SELLERIE-CREME-SUPPE A1,G,C MIT CROUTONS	
ROTBARSCH A1,D,G,I,L MIT TOMATEN-RISOTTO UND GEBRATENE ZUCCHINI € 22,00 PRO PERSON MONTAGS BIS FREITAGS 11:30 bis 14:30 UHR	
VEGETARISCH	PORTION €
ROTE BEETE CARPACCIO J,I,L,G MIT TRÜFFEL-MARINADE UND ZIEGENFRISCHKÄSE	24,00
CAPRESE „BURRATA“ MIT BUNTEN TOMATEN MIT OLIVEN-KAVIAR G,A1,L,J	24,50
GNOCCHI A1,C,G,I MIT SPARGELRAGOUT UND GRANA PADANO DAZU EINEN BEILAGENSALAT	24,50 +5,00
ZITRONEN RICOTTA RAVIOLI A1,C,G,I MIT ZUCKERSCHOTEN UND KERBEL DAZU EINEN BEILAGENSALAT	22,50 +5,00
SANSIBAR DINNER	
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH MIT LIMETTE UND KORIANDER A1,G,I,L,J	
GEBRATENE POULARDENBRUST A1,C,G,J,D MIT TOSKANISCHEN GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN	
LAUWARMER CHEESECAKE A1,C,G MIT MANGO SORBET € 49 PRO PERSON INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG + € 10 MONTAGS BIS FREITAG 18:00 bis 20:00 UHR	
PFIFFERLINGE	PORTION €
BLATTSALAT MIT MARINERTEN PFIFFERLINGEN UND GEBRATENEM SPECK A1,I,L,C,14	18,50
TAGLIARINI MIT PFIFFERLINGEN A1,C,G,I UND GRÜNEM SPARGEL DAZU EINEN BEILAGENSALAT	26,50 +5,00
SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT SPINAT-KNÖDEL UND KRÄUTERSCHMAD G,A1,C,I,L DAZU EINEN BEILAGENSALAT	18,50 +5,00
HAUPTGANG	PORTION €
OFENKARTOFFEL G,D,I,2,3 MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNE-MEERRETTICH	24,50
GAMBAS AUS DER PFANNE IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G	32,50
CHEESE-BURGER VOM U.S. BEEF DAN MORGAN 200 GRAMM MIT KARTOFFEL BRIOCHE BUN, TOMATE, GURKE UND TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L,N,1	25,00
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE A1,C,G,	34,00
MAULTASCHEN VON „OMA LISBETH“ MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L	22,00
BÜFFELCURRYWURST G,I,3,8 MIT TRÜFFEL-POMMES	22,50