



EMPFEHLUNG 18. JUNI

FISCH FÜR ZWEI

SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN A1,C,G,D,I
MIT BLATTSPINAT UND BRAUNER BUTTER
€ 119,00

SNACKS | BITES & STARTER PORTION | €

SANSIBAR'S SOFT TACOS A1,C,G,D,I 18,00
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, RINDER TATAR
AVOKADO-KICHERERBSE

GEBACKENE HUMMER KROKETTEN A1,C,G,D,I 22,00
MIT KRUSTENTIER-SCHAUM UND ERBSENPÜREE

KRISPY DUCK SALAD A1,B,F,G,H,K,1,2 18,50
TERIYAKI UND KIMCHI-SESAM

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

SUPPE PORTION | €

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

MELONEN-KALTSCHALE P_G 12,50
MIT FETA-KÄSE UND MINZE

FISCH & MEERESFRÜCHTE PORTION | €

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

HEILBUTT A1,D,G,I,L 36,50
MIT ERBSEN-PÜREE UND GLASIERTEN MÖHREN

SEETEUFEL A1,D,G,I,L 34,00
MIT PROVENZALISCHEM GEMÜSE
UND ROSMARIN-KARTOFFELN

WOLFSBARSCH A1,C,D,G,I,K,F,L 32,50
MIT ASIA-GEMÜSE UND KOKOS-SCHAUM

STEAKS & CO. PORTION | €

STRIPLOIN VOM WEIDERIND 180 GRAMM 28,50

FILET VOM WEIDERIND 180 GRAMM 32,00

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

MARINIERTER SPARGEL A1,G,I,J,L
MIT KRÄUTERSALAT UND PISTAZIEN

EDELFISCH-CROUSTILLANT A1,C,D,G,I,L
MIT PAK CHOI UND KRÄUTERSEITLINGEN

€ 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 P

CAPRESE 24,50
MIT RUCOLA UND ALTEM BALSAMICO¹ G,L,J P

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

STEINPILZ RAVIOLI A1,C,G,I P 26,50
MIT ZUCKERSCHOTEN UND TRÜFFEL-NAGE
DAZU EINEN BEILAGENSALAT +5,00

SANSIBAR DINNER

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZ-MAKRELE
MIT FLIEGENFISCH-KAVIAR UND SPARGEL

C,D,F,G,J,K,L
ENTENBRUST C,G,I,L
MIT KAISERSCHOTEN UND MADEIRA-JUS

ZITRONEN-PRALINÉ A1,G,H6
MIT ANANAS CARPACCIO UND HIMBEER-SORBET
€ 49 PRO PERSON

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG + € 10
MONTAGS BIS FREITAG 18:00 bis 20:30 UHR

PFIFFERLINGE PORTION | €

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

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

REHRÜCKEN MEDAILLONS MIT PFIFFERLINGEN 44,00
UND GLASIERTEN KIRSCHEN A1,C,G,I,L

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

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 25,00
MIT KARTOFFEL BRIOCHE BUN, TOMATE, GURKE
ROTEN ZWIEBELN 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