EMPFEHLUNG 25. NOVEMBER

Review us on TripAdvisor

EARLY SUNDOWNER

MANGO LIMONCELLO L
LIMONADE
TÄGLICH 15 BIS 17 UHR
€ 6,50

SANSIBAR´S LUNCH

ROTE BEETE SUPPE A1,C,G,I,L
MIT DILL UND CREME FRAICHE

FJORD FORELLE A1,D,G,I,L
MIT WEISSWEIN-RISOTTO UND KRÄUTERSEITLINGEN

€ 22,00 PRO PERSON
MONTAG BIS FREITAG 11:30 bis 14:30 UHR

SNACKS, BITES & STARTER — PORTION | €

SANSIBAR´S SOFT TACOS A1,F,K,C,G,D,I — 18,00
CEVICHE VON DER DORADE, RINDER TATAR, AVOCADO-KICHERERBSE

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

BLATTSALAT MIT RINDERFILETSPITZEN — 19,50
UND GEREIFTEM BALSAMICO C,G,I,J,L,A1

TATAR VOM U.S. BEEF C,G,I,J,L — 28,50
MIT TRÜFFEL UND RUCOLA

SASHIMI VOM BIO-LACHS — 19,50
MIT SOJA UND WASABI B,D,F,G,H,K,1,2

SUPPE — PORTION | €

MÖHREN SUPPE A1,G,I,L — 8,50
MIT INGWER UND KORIANDER

FISCHTOPF Á LA SANSIBAR A1,B,C,J,D,H — 21,50
MIT KNOBLAUCH-BROT ZUM TUNKEN UND SAUCE ROUILLE

FISCH & MEERESFRÜCHTE — PORTION | €

SYLTER PFANNENFISCH A1,B,C,D,G — 24,50
MIT KARTOFFELSTAMPF UND SENFSAUCE

GAMBAS AUS DER PFANNE A,B,C,D,G — 32,50
MIT VIEL KNOBLAUCH UND BAGUETTE ZUM DIPPEN

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

SEETEUFEL A1,B,D,G,I,L — 34,50
MIT ERBSENPÜREE UND LIMETTEN-SCHAUM

GEANGELTER WOLFSBARSCH A1,D,G,I,J,L — 36,50
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND DRILLINGEN

SANSIBAR`S BACKFISCH A1,C,D,G,I,J,L — 20,50
MIT KARTOFFEL-GURKEN SALAT UND REMOULADE

DESSERT — PORTION | €

PANNA COTTA A1,C,G — 9,50
MIT MARINIERTEN BEEREN UND MANGO COULIS

HIMBEER-SCHNITTE A1,C,G — 10,50
MIT HASELNUSS UND ZWETSCHGEN-RÖSTER

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER PORTION | €

SPAGHETTI BOLLOGNESE A1,C,G — 5,00

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

MINI BRATWÜRSTCHEN G,I — 6,50
MIT PÜREE UND SAHNE-MÖHRCHEN
GROSSE PORTION + 8,00

QUICK LUNCH — PORTION | €

SANSIBAR´S LUNCH HAUPTGANG A1,C,G,I,L,D — 22,00
Á LA CARTE PORTION

MARTINSGANS — PORTION | €

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER A1,C,G,I,L — 28,50
MIT SÜSSWEINGELEE UND BRIOCHE

FREILANDGANS A1,C,G,I — 54,50
MIT KARTOFFELKNÖDEL, APFEL-ROTKRAUT
MARONEN UND BRATAPFEL

GANZE FREILANDGANS A1,C,G,I — PRO PERSON 67,00
MIT ALLEM DRUM UND DRAN
NACH VORBESTELLUNG, AB 4 PERSONEN

HAUPTGANG — PORTION | €

GROSSER CAESAR SALAD A1,C,G,D,I — 16,50
MIT CROUTONS UND GRANA PADANO
MIT MAISPOULARDE +9,50

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

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB — 30,50
MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFEL-PÜREE A1,C,G

BÜFFEL CURRYWURST 3,8,G,I — 22,50
MIT TRÜFFEL POMMES

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

OMA LISBETH´S MAULTASCHEN A1,C,G,I,J,L
MIT KARTOFFEL-GURKEN SALAT UND RÖSTZWIEBEL — 19,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT +5,00

VEGETARISCH — PORTION | €

GEMÜSE MAULTASCHEN A1,C,G,I,L — 16,50
MIT PILZEN UND SCHNITTLAUCH

GNOCCHI A1,C,G,I — 15,50
MIT TOMATEN-SAUCE UND GRANA PADANO
MIT BURRATA 7,50

STEAK IT EASY — PORTION | €

TAGLIATA VOM RIND G,L — 22,50
MIT RUCOLA UND GRANA PADANO

MIYAZAKI WAGYU STRIPLOIN — 72,00
MIT OFENKARTOFFEL UND KLEINEM CAESAR SALAD

RIB EYE VON DER FÄRSE 300 GRAMM — 39,50
FILET VOM WEIDERIND 200 GRAMM — 38,50

MIT TRÜFFEL POMMES G +15,00