EMPFEHLUNG 26. AUGUST

WEIN-EMPFEHLUNG

2023 MOUTON CADET ROSÉ MATHILDE BORDEAUX
0,2l € 5,50
0,75l € 15,50

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

SUPPE

	PORTION | €
SANSIBAR´S FISCHTOPF MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE A1,B,C,J,D,H	21,50
GURKEN-KALTSCHALE A1,C,G,I MIT JOGHURT UND MINZE	11,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

	PORTION | €
KABELJAU A1,D,C,G,I,L,8,14,5 MIT CHAMPAGNERKRAUT UND SPECK	32,50
ZANDER A1,D,G,I,L MIT PFIFFERLINGS-RISOTTO UND CHORIZO-ÖL	33,50
HEILBUTT A1,D,G,I,L MIT BLATTSPINAT UND PASTIS-SCHAUM	39,50
SEETEUFEL A1,C,D,G,I,L MIT PROVENZALISCHEM GEMÜSE UND DRILLINGEN	34,50

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

TOMATEN-SAFRANSUPPE A1,C,G,I,J,L
MIT BÜFFELMOZZARELLA

ROTBASCH A1,C,D,G,I,L
MIT GRILLGEMÜSE UND KRÄUTER-RISOTTO

€ 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 MIT BUNTEN TOMATEN MIT OLIVEN-KAVIAR G,A1L,J	23,50
GNOCCHI A1,C,G,I MIT SPARGELRAGOUT UND GRANA PADANO	24,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
ZITRONEN RAVIOLI A1,C,G,I MIT ZUCKERSCHOTEN UND AFILA KRESSE	26,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00

SANSIBAR DINNER

BUFFELMOZZARELLA A1G,I,L,J
MIT SCHARFER TOMATENSAUCE UND PIMIENTOS

SEETEUFEL G,I,D
MIT KRÄUTER-POLENTA UND KIRSCHTOMATEN

CASSIS CHIBOUSTE A1,C,G
MIT BROMBEEREN UND HIMBEER 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	26,50
DAZU EINEN BEILAGENSALAT	+5,00
SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT SEMMELKNÖDEL UND KRÄUTERSCHMAD G,A1,C,I,L	18,50

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