

2018er Zinfandel 80,00
Paradigm | Napa | Napa Valley
0, 75l

Tagesaperitif: 15,00
Chandon Garden Spritz
0, 1l

2021er "Grauburgunder" 42,00
(only Sansibar)
Weingut Jochen Dreissigacker|Rheinhessen 0,
75l ✂

Unser Deutsche Vita 16,00
Ziegler Zeitgeist
mit Tonic & Minze

Suppen, Salate & Co

Kraftbrühe mit Flädle 11,00
Dreierlei Süppchen mit dreierlei Beilagen 19,00
Sansibar`s Trüffelpizza mit Iberico Schinken 29,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Dip 18,00
US Beef Tatar auf Crème fraîche, Trüffel und Sylter Landei 28,00
Sansibar" Der beste Thunfisch aus der Dose " ✂ mit Caesar Salat und dreierlei Knusperbrot 26,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish ✂ und Pesto dazu Knusperbrot 21,00
Gegrillter Calmar auf Couscous Salat, Kokos-Joghurt und Kräuteröl 19,00
Sansibars ✂ spanische Sardinen aus der Dose 16,00

Vegi

Knoblauchbrot 9,00
Rote-Beete-Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing 16,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise 23,00

Sushi & Co

Sashimi vom Thunfisch "Tataki Style" mit Sesamcreme, Teriyaki und spicy Chefsauce 26,00
Gebackenes Thunfisch Tatar auf Sesamcreme und Teriyaki Sauce 26,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas 26,00

Pasta

Scharfe Nudeln mit Lachs in Pepperoni-Käsecreme 26,00
Kalbsbolognese mit Spaghetti und Parmigiano Reggiano 21,00
Knoblauchspaghetti mit Robiola und scharfer Basilikumtomate 21,00
Scharfe Gamba-Spaghetti mit Tomate und Parmesan 42,00

Beef & Meer

Gebratene Lammfilets auf mit Pfifferlings-Bohnen Gemüse und mediterrane Kartoffeln 39,00
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette 42,00
Knoblauchbutterpfanne von Edelfischen mit Baguette 42,00

Tip des Abends 72,00

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter
Filet vom Island Kabeljau mit Zitronengras gebraten mit Spicy Tempura Gamba auf Curry-Linsen mit Mango 44,00
Filet vom Heilbutt im Speckmantel gebraten auf cremigem Kartoffel-Sauerkraut 42,00
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 38,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 38,00
Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce 55,00
Angeldorsch aus dem Gemüsesud mit Salzkartoffeln und Sansibars Senfsauce 32,00

Ab zwei Personen (pro Person) 75,00

Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße

Süß & Salzig

Eiscreme von Mövenpick: 4,00

*Vanilleeis *Schokoladeneis *Joghurteis
*Zitronensorbet *Erdbeereis

Kokosküchlein mit Ananas-Pfirsich Ragout und Schokoladen Sorbet 12,00
Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 19,00
Crème Brulée 12,00
Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig 9,00
Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und Feigensenf ✂ 21,00

Die mit ✂ gekennzeichneten Produkte erhalten Sie hier im Restaurant und auf www.sansibar.de



Zu den Abendsalaten reichen wir Abraham Katenschinken aus der Nordheide. Von Hand gesalzen, über Buchenholz geräuchert und aus dem besten Teilstück des Schinkens geschnitten, wird er zum Genuss!

Auch bei Fragen zur Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/211, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.