

Tageswein	12,00
2021er Weingut Dreissigacker Grauburgunder Rheinhessen Glas 0, 2l	

Tagesessen	28,00
Filet vom Island Kabeljau gebraten mit weißem Spargel in Rahm, Schinken Crostini und Sylter Kartoffeln	

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen	11,00
Kraftbrühe mit Flädle	11,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	11,00

Salate & Vorspeisen

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce	21,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars scharfen Tomaten-Paprika Relish 🍷 und Pesto dazu Knusperbrot	21,00
Sansibars 🍷 spanische Sardinen aus der Dose	16,00
Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm	21,00
Salat mit Feigen, Iberico Schinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl 🍷 und Honig	21,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen	18,00

Sushi, Sashimi und Co.

Sushirolle mit warmen Knuspergambas	26,00
Sashimi vom Thunfisch mit Kapern-Limonen- Vinaigrette und Ponzu	26,00
"Spicy Hot Duck Roll" gebackene Ente mit Gurke gefüllt und Teriyaki Sauce	26,00
Gebackenes Thunfischtatar auf Sesamcreme mit Teriyaki und spicy Chefsauce	26,00
Mild geräucherte Barbarie Entenbrust auf Limetten- Miso Creme, Kumquats-Relish und Teriyak- Wokgemüse	32,00
"Phad Thai"	28,00
Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchen und Gamba mit Gemüse, Chilli, Erdnüssen und Koriander	

Vegi

Knoblauchbrot	9,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- Mayonnaise	23,00
Carpaccio von der Roten Bete mit Trüffelvinaigrette und Parmesan	16,00

Pasta

Bolognese mit Spaghetti und Parmesan	21,00
Scharfe Gamba Spaghetti mit Kirschtomaten und Parmesan	42,00
Knoblauchspaghetti mit Tomaten-Paprika-Relish 🍷 und Robiola-Frischkäse	21,00
Nudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit Parmesan	26,00

Fisch, Fleisch und Meer

Ab zwei Personen (pro Person)	75,00
Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnkartoffeln, Champagnerkraut und Senfsoße	

Sansibars	10,00
Erdbeerbowle	

Sansibar Spezial	21,00
Halbes Grillhähnchen mit Tomatensalat und Pommes	

Knoblauchbutterpfanne mit Edelfischen und Baguette	42,00
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	42,00
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	28,00
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	28,00

Nordsee Hummer im ganzen Preis pro Kilo mit Ceasar Salad, dreierlei Dips und Pommes Frites	110,00
--	--------

Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	55,00
Filet vom Norweger Lachs gebraten auf Champagner-Traubenkraut mit Speck, Croutons und Kartoffelpüree	28,00
Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati- Gemüsereis	28,00
Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli	34,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	38,00
Nordseeseezunge gebraten mit Sylter Kartoffeln und flüssiger Butter	79,00
Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach mit Kartoffelsalat und Spiegelei vom Sylter Huhn	21,00
Currywurst mit Sansibars Currysauce 🍷 und Pommes oder Bratkartoffeln	17,00

Süßes

Mövenpick Eiscreme	4,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	

Aus unserer Softeismaschine:

Sansibars Einhorn Becher	11,00
Gemischtes-Softeis, Hörnchen, bunten Marshmallows, Streusel und Erdbeeren	
Sansibars Spaghetti Eis	11,00
Vanille-Softeis, Erdbeeren, Weiße Schokolade und Knusper Kugeln	
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	7,00
Sansibar's gebrannter Vanillekuchen mit Erdbeeren und Sahne	9,00
Warmer Milchreis mit Zimt Zucker oder Roter Grütze	7,00
Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig	9,00
Crème Brûlée	12,00
Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran	19,00
Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und altem Balsamico 🍷	21,00