

Tageswein	9,50
2024 Manz Love & Respect GB/S.Blanc 0, 2l	

SANSIBARS Glühwein	8,00
-------------------------------	------




Tagesessen	32,00
Filet vom Winter Skrei gebraten auf Erbsenpüree, Teriyakischaum und Shiitake Pilzen	

Sansibars Spezial	26,00
Paniertes Schweineschnitzel mit Rahm- Blumenkohl und Kartoffelpüree	

Suppen und Eintöpfe

Eintopf mit Würstchen	15,00
Kraftbrühe mit Flädle	13,00
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder den alten Sansibar Klassiker mit Apfelkuchen	14,00
Weißkohl-Hackfleisch Eintopf mit Mettenden und Röstbrot	14,00

Salate & Vorspeisen

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Früchten und Preiselbeersauce	23,00
Salat mit Feigen, Iberico Schinken, Parmesan, Sansibars Olivenöl und Honig	22,00
Italienischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Sansibars Arrabiata Relish  und Pesto dazu Knusperbrot	24,00
Dreierlei Edelfische mit Salat Auswahl und Aioli	32,00
Sansibars  spanische Sardinen aus der Dose	27,00
Salat mit Mango, Nüssen und Sauerrahm	22,00
Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen	21,00
Sansibars Käseauswahl mit Röstbrot, Butter und Feigensenf 	24,00


Sushi, Sashimi und Co.

Offene Crispy Sushi Rolle mit Hamachi und Asiatischem Trüffelschaum	28,00
Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch mit Kapern- Limonen Vinaigrette	32,00
Sashimi vom Lachs mit Ingwer, Schnittlauch, Nussbutter und Knoblauch	28,00
Sashimi Auswahl mit Lachs, Yellow Fin Thunfisch und Hamachi dazu Soja Sauce und Wasabi	34,00
Sushirolle mit warmen Knuspergambas	32,00
5 Stück Tempura Gambas mit Wasabi Majo	38,00

Vegi

Knoblauchbrot	10,00
Rote Beete Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing	19,00
Veggi Burger mit Falafel, Rote Beete, Babyspinat, Spiegelei, Harrissa-Mayo und Cajun Fritten	21,00
Sansibars Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffel- Mayonnaise	25,00
Spicy Pimientos de Padron	10,00


Pasta

Bolognese mit Spaghetti und Parmesan	24,00
Scharfe Gamba Spaghetti mit Kirschtomaten und Parmesan	45,00
Knoblauchspaghetti mit Sansibars Arrabiata Relish  und Robiola-Frischkäse	22,00
Nudeln mit Lachs in Peperonikäsecreme mit Parmesan	28,00

Fisch

Ab zwei Personen (Preis pro Person)	80,00
Wildfang Nordseesteinbutt im Ganzen aus dem Ofen im Weinfond gebacken mit Sahnekartoffeln, Champagner-Traubenkraut und Senfsoße	
Lachsforelle im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	34,00
Gebackenes Fischfilet mit schwäbischen Kartoffelsalat und Remouladensauce	29,00
Sylter Pannfisch mit Bratkartoffen, Gurkensalat und Senfsauce	34,00
Sansibars Fischtopf mit Gambas, Gemüse und Aioli	34,00
Loup de mer im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	42,00
Angeldorsch im Gemüsesud gegart mit Senfsauce und Sylter Kartoffeln	32,00
Fischstücke in Dijonsenfauce mit Basmati- Gemüserais	30,00
Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter	89,00
Seezungenfilets mit Speck gebraten auf Champagner-Traubenkraut und Kartoffelpüree	36,00
Wildfang Babybutt im Ganzen gebraten mit Ofenkartoffel und Senfsauce	70,00
Salzwassergambas in Knoblauchbutter gebraten mit Baguette	45,00

Fleisch

Frikadellen auf Rahmgemüse und Kartoffelpüree	24,00
Leberkäse von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach mit schwäbischen Kartoffelsalat und Spiegelei vom Sylter Huhn	21,00
Currywurst mit Sansibars Currysauce  und Pommes oder Bratkartoffeln	19,00

Süßes

Mövenpick Eiscreme	5,00
*Vanille *Schoko *Zitronensorbet *Erdbeer *Joghurt	
Sansibars Apfelkuchen mit Sahne	8,00
Zwetschgen Streuselkuchen mit Sahne	6,00
Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker oder Roter Grütze	8,00
Gebratene Kaiserschmarren Knödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	12,00
Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Honig	9,00
Crème Brûlée	12,00
Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und allem Drum und Dran	25,00