

# EMPFEHLUNG 21. NOVEMBER



APERITIF	
<b>HERBST SPRITZ</b> L,1,2,5 ROSEANO, SCHWEPPE'S GRANATAPFEL, KARAMELL SIRUP, SODA, MINZE UND JOHANNISBEEREN € 10,50	

FREILANDGANS	
<b>BRUST UND KEULE</b> A1,C,G,I MIT KARTOFFELKNÖDEL UND ROTKRAUT € 52,00	

VORSPEISEN	PORTION   €
<b>TRÜFFEL-POMMES</b> A,G	15,00
<b>FINE DE CLAIRE AUSTER</b> MIT ZITRONE UND SCHALOTTEN-VINAIGRETTE N	STK 4,00 ½ DUTZEND 22,00
<b>FRISCHER GARTENSALAT</b> MIT TOMATEN, GURKEN ROTEN ZWIEBELN UND BALSAMICO <sup>1</sup> VINAIGRETTE	9,50
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> J,I,L,G MIT TRÜFFEL-MARINADE UND ZIEGENFRISCHKÄSE	24,00
<b>TATAR VOM U.S. BEEF</b> AUF CRÈME FRAICHE, MARINIERTEN RUCOLA UND TRÜFFEL A1,C,G,D,14	28,00
<b>CAPRESE „BÜFFELMOZZARELLA“</b> MIT RUCOLA UND ALTEM BALSAMICO <sup>1</sup> G,L,J	23,50
<b>CAESAR SALAD</b> A1,C,G,D,I MIT GEBRATENER MAISPOULARDE	25,00
<b>SASIHIMI VON BIO LACHS</b> A1,B,D,F,G,H,K,1,2 MIT WAKAME, ORANGEN-CHILI-MAYONNAISE UND TERIYAKI	25,50
<b>CRÈME BRULÉE UND PRALINE VON DER GÄNSELEBER</b> MIT BRIOCHE UND FEIGEN-CHUTNEY A1,C,G,I	25,00
SUPPE	PORTION   €
<b>SANSIBAR'S TOMATENSUPPE</b> I,J,A1 MIT ALLEM DRUM UND DRAN	14,50
<b>SANSIBAR'S FISCHTOPF</b> A1,B,C,J,D,H MIT KNOBLAUCH-BROT UND SAUCE ROUILLE	21,50
FISCH & MEERESFRÜCHTE	PORTION   €
<b>OFENKARTOFFEL</b> G,I,2,3 MIT RÄUCHERLACHS UND SAHNE-MEERRETTICH	23,50
<b>GAMBAS AUS DER PFANNE</b> IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT BAGUETTE A,B,C,D,G	32,50
<b>SCHARFE SPAGHETTI MIT GAMBAS</b> A1,C,G,B MIT BASILIKUM UND SAN MARZANO-TOMATEN	32,00
<b>KABELJAU</b> A1,C,G,I,L,8,14,5 MIT CHAMPAGNERKRAUT UND SPECK	32,50
<b>ROTBARSCH</b> A1,D,G,I,L,5,14 MIT SPECK-WIRSING UND SCHNITTLAUCH-PÜREE	28,50
<b>LOUP DE MER</b> A1,D,I,L,14,5 MIT KÜRBIS-PÜREE, ROSENKOHL UND SPECK	30,50
PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER PORTION   €	
<b>SPAGHETTI</b> MIT BOLOGNESE-SAUCE A1,C,G	4,00
<b>NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN</b> MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFEL-PÜREE A1,C,I,G	8,00
<b>KID'S CHEESE-BURGER</b> MIT POMMES A1,C,I,G	16,00
<b>GEBRATENE HÄHNCHENBRUST</b> MIT SAHNE-MÖHREN UND KARTOFFEL-PÜREE A1,C,I,G	13,50

HAUPTGANG	PORTION   €
<b>CHEESE-BURGER VOM U.S. BEEF DAN MORGAN</b> 200 GRAMM MIT KARTOFFEL BRIOCHE BUN, TOMATE, GURKE ROTEN ZWIEBELN UND TRÜFFEL-POMMES A1,C,G,I,J,L,N,1	25,00
<b>CURRYWURST</b> G,I,3,8 MIT SANSIBAR'S CURRYSAUCE UND POMMES	17,00
<b>WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB</b> MIT SAHNE MÖHREN UND KARTOFFELPÜREE A1,C,G	34,00
<b>MAULTASCHEN VON DER METZGEREI GLASSTETTER</b> MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSALAT UND RÖSTZWIEBEL A1,C,G,I,J,L	22,00
<b>SPAGHETTI KNOBLAUCH</b> A1,G MIT BASILIKUM-TOMATEN UND ROBIOLA	19,50
<b>SPINAT-RICOTTA RAVIOLI</b> A1,C,G,I MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND TOMATEN-SAUCE	18,50

SANSIBAR LUNCH	
<b>TOMATENSALAT</b> A1,C,G,I,J,L MIT RUCOLA	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> A1,G,I,C,L MIT SCAMORZA	
INKLUSIVE MINERALWASSER 0,25l & HEISSGETRÄNK <b>€ 27,50 PRO PERSON</b> MONTAGS BIS FREITAGS 12:00 bis 14:30 UHR	

STEAK	PORTION   €
<b>FILET VOM WEIDERIND</b> A1,C,G,D,J MIT CAESAR SALAD UND TRÜFFEL-POMMES	44,50
<b>STRIPLOIN VOM WEIDERIND</b> A1,C,G,D,J MIT CAESAR SALAD UND TRÜFFEL-POMMES	40,00
<b>SANSIBAR'S BBQ STEAK</b> 280 GRAMM	44,00
<b>DRY AGE RIB EYE VOM WEIDERIND</b> 300 GRAMM	62,00
<b>U.S. TENDERLOIN FILET</b> PRIME BEEF 250 GRAMM	72,00
WIR SERVIEREN ALLE STEAKS A1,C,G,D,J MIT KLEINEM CAESAR SALAD, OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM UND PFEFFERSAUCE	
DESSERT	PORTION   €
<b>KAISERSCHMARRN</b> MIT ALLEM DRUM UND DRAN A1,G,C	21,00
<b>MILCHREIS</b> MIT ZIMTZUCKER UND ROTER GRÜTZE G,C	8,50
<b>CRÈME BRULÉE</b> MIT BEEREN G,C	12,50
<b>JOGHURTEIS</b> MIT KARAMELISIERTEN OLIVEN UND MORSUMER HONIG G,C	8,50