

EMPFEHLUNG 21. NOVEMBER



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

FREILANDGANS	
BRUST UND KEULE A1,C,G,I MIT KARTOFFELKNÖDEL UND ROTKRAUT € 52,00	

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

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

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

STEAK	PORTION €
FILET VOM WEIDERIND A1,C,G,D,J MIT CAESAR SALAD UND TRÜFFEL-POMMES	44,50
STRIPLOIN VOM WEIDERIND A1,C,G,D,J MIT CAESAR SALAD UND TRÜFFEL-POMMES	40,00
SANSIBAR'S BBQ STEAK 280 GRAMM	44,00
DRY AGE RIB EYE VOM WEIDERIND 300 GRAMM	62,00
U.S. TENDERLOIN FILET 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 €
KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM UND DRAN A1,G,C	21,00
MILCHREIS MIT ZIMTZUCKER UND ROTER GRÜTZE G,C	8,50
CRÈME BRULÉE MIT BEEREN G,C	12,50
JOGHURTEIS MIT KARAMELISIERTEN OLIVEN UND MORSUMER HONIG G,C	8,50