



## SANSIBAR´S HIGHLIGHTS

### Sansibars Kaviarauswahl - Sorgfältig ausgewählt vom Altener Kaviar Import!

#### Beluga Kaviar

Herkunftsland/Deutschland vom Beluga Stör.

Der Star unter den Kaviarsorten. Großes Korn und unschlagbar im Aroma.

Stahlgraue bis schwarze Färbung und buttrig, mild und fein cremig im Geschmack.

90,00 € / 25g Dose

#### Mandarin Imperial Kaviar

Herkunftsland/China „Golden Queen „ vom Amur Stör.

Ein großes, golden bis bernsteinfarbiges Korn mit nussig intensivem Geschmack.

30,00 € / 25g Dose

#### Sibirischer Kaviar

Herkunft: Aus Frankreich vom Sibirischen Stör.

Kleines, festes und dunkles Korn mit kräftigen Geschmack.

22,00 € / 25g Dose

#### Keta-Lachs Kaviar

Herkunft: Aus Alaska vom Keta Lachs.

Ein zartes, aromatisches Korn mit intensivem Geschmack.

8,00 € / 25g Dose

#### Zum Kaviar empfehlen wir :

Butterspaghetti mit Creme Fraiche

12,00 €

Spiegelei mit Kartoffelpüree

12,00 €

### Sansibar´s Antipasti-Auswahl ab 2 Personen

Verschiedene Vorspeisen aus der ganzen Welt. Lassen Sie sich einfach mal überraschen...

30,00 € pro Person

### Sansibar´s Fondue ab 2 Personen

Fleischfondue in einem Fleischfond

48,00 € pro Person

Fischfondue in einem Fischfond

48,00 € pro Person

Gemischtes Fisch und Fleisch Fondue mit Fleisch- und Fischfond

48,00 € pro Person

### Sansibar´s Klassiker

Knoblauchbrot

8,00 €

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen

12,00 €

Kraftbrühe mit Flädle

8,00 €

Der beste Thunfisch aus der Dose mit Cesar Salat und dreierlei Knusperbrot

16,00 €

Spanische Sardinen in der Dose serviert mit Sylter Brot und Salzbutter

14,00 €

Sansibars Fischtopf mit Knoblauchsauce

22,00 €

Rote- Beete- Carpaccio mit Parmesan und Trüffeldressing

12,00 €

Käseteller mit Brot von der Bäckerei Abeling

15,00 €

Milchreis mit roter Grütze

8,00 €

Joghurteis mit karamelisierten Oliven und Morsumer Honig von Familie Lobach

6,00 €

Dessert-Trilogie

16,00 €

Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran

16,00 €

### Sansibar´s Frühstück - Brunch ab 10:30 Uhr

Wir servieren Ihnen u.a. Klassiker wie die Sansibar Currywurst, Büffelmozzarella, verschiedene Salate und leckere

Brötchen von der Friesen-Bäckerei Abeling. Lassen Sie sich überraschen. Inkl. Filterkaffee, Tee oder Schokolade.

bis 3 Jahre

0,00 € pro Person

von 4 bis 9 Jahren

12,00 € pro Person

pro Person

23,00 € pro Person

Sollten Sie Fragen zur Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.



## SANSIBAR STEAKKARTE

Herbert Seckler und Wolfgang Otto von Otto Gourmet haben für Sie Gesucht und Gefunden!

### Bison aus der Nordamerikanischen Prärie

Bison-Fleisch hat einen zart-würzigen Geschmack. Diesen verdankt es den Kräutern und Mineralien der nord-amerikanischen Prärie. Durch die ständige Bewegung Der Tiere ist das Fleisch besonders fett- und cholesterinarm.

<b>Tenderloin   Filetsteak</b>	65,00 €
<b>Rib Eye   Hohe Rippe</b>	49,00 €

### Wagyu Beef von Dan Morgan aus Nebraska

Fleisch der Extraklasse - nicht nur durch sein einzigartiges Aroma und seine Saftigkeit besticht das Wa („Japaner“) Gyu („Vieh“) jeden Genießer-Gaumen. Durch den hohen Anteil an ungesättigten Omega 3 Fettsäuren ist es noch dazu sehr gut bekömmlich. Der Wagyugeschmack kommt dem japanischen Original sehr nahe.

<b>Filet   Tenderloin</b>	100,00 €
<b>Striploin   Rumpsteak</b>	80,00 €

### US Beef aus Arkansas durch "Creekstone Farms" produziert

"Prime Qualität", 100% Black Angus Rind. Über 150 Tage Zusatzfütterung sind verantwortlich für eine sehr starke Marmorierung, einen besonderen Fleischgeschmack und die Saftigkeit des U.S. Beefs.

<b>Tenderloin   Filetsteak</b>	65,00 €
<b>Rib Eye   Hohe Rippe</b>	45,00 €
<b>Striploin   Rumpsteak</b>	45,00 €
<b>Porterhouse Steak ca. 700g</b>	65,00 €
<b>Tomahawk Steak ca. 800g</b>	69,00 €
<b>Sansibars Barbecue Steak (Steak aus der Schulter)</b>	30,00 €

### US Beef aus Iowa, durch "Iowa Beef Packers" produziert

Aus dem US-Bundesstaat Iowa, wo noch nach alter Western-Tradition die typischen Longhorn- und Hereford-Rinder gezüchtet werden, kommt dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Rindfleisch, das seit vielen Jahren erfolgreich durch die „Iowa Beef Packers“ produziert wird. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die spätestens nach 30 Monaten geschlachtet werden.

<b>Tenderloin   Filetsteak</b>	60,00 €
<b>Rib Eye   Hohe Rippe</b>	43,00 €
<b>Striploin   Rumpsteak</b>	43,00 €
<b>Carpaccio mit Rucicola und Parmesan</b>	18,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b>	43,00 €

### Pommersches Rind - Delta Dry Aged Beef

Die alte, traditionelle Rinderrasse der "Schwarzbunten" war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Wir haben dieses Fleischrind höchster Qualität und die traditionelle Trockenreifung für die gehobene Küche wiederentdeckt. Dieses Fleisch zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Der vollmundige Geschmack entsteht durch die vierwöchige Reifung am Knochen.

<b>Tenderloin   Filetsteak</b>	48,00 €
<b>Striploin   Rumpsteak</b>	41,00 €
<b>Rib Eye   Hohe Rippe</b>	41,00 €
<b>Tomahawk Steak ca. 800g</b>	48,00 €

Alle Steaks werden mit Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce serviert.



## SANSIBAR STEAK- UND SCHNITZELKARTE

### Das absolute Highlight unserer Fleischauswahl

#### Sansibar's verschiedene Steaks

Persönlich von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.

Dazu servieren wir Trüffel-Parmesan-Pommes, Pfeffersoße und Sahnspinat.

(2 Personen) 98,00 €

### Kalbfleisch von Peters Farm aus den Niederlanden

Peter's Kalbfleisch ist besonders zart und mild im Aroma.

**Kalbskotelett (natur)** 35,00 €

**Original Wiener Schnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree** 26,00 €

### Kikok Hähnchen von Borgmeier

Das Hähnchen, das noch wie früher schmeckt.

**Hähnchenschnitzel mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree** 26,00 €

**Maishuhnbrust mit Steakbeilagen** 26,00 €

### Livar | Limburger Klosterschwein

Das Limburger Klosterschwein ist eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällischen, Essex und dem Duroc-Schwein. Die artgerechte Haltung der Livar Schweine in der Abtei Lilbosch im Limburgischen Eicht sorgen für eine besonders gute Fleischqualität.

**Schweinekotelett in der Panade gebraten mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree** 26,00 €

**Schweinekotelett gegrillt mit Steakbeilagen** 26,00 €

### Lamm vom Gänsehof aus Keitum

Das echte Sylter Deichlamm, intensives, würziges Aroma.

**Lammcarrée mit grünen Bohnen** 30,00 €

**Lammkotelett mit grünen Bohnen** 30,00 €

### Die Sansibar Burger

Hackfleisch vom U.S. Rib Eye, zweierlei Saucen, Tomaten, Salat und Avocadocreme.

Dazu reichen wir Pommes und Krautsalat.

Sie haben die Wahl:

**Rustikal Hamburger Brötchen** 30,00 €

oder

**Sesam Hamburger Brötchen** 30,00 €

### Feinster Pata Negra Schinken von Jiminez

**Ein Pata Negra Schinken mit 100% Iberico und 100% Bellota**

**50g** 30,00 €

Zu allen Steaks reichen wir Caesar Salad, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfeffersauce.

Unsere Steaks können sie auch einzeln verpackt nach Hause nehmen.