



## SANSIBAR'S HIGHLIGHTS

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

#### Mandarin Imperial Kaviar

Herkunftsland/China „Golden Queen“ vom Amur Stör.

Ein großes, golden bis bernsteinfarbenes Korn mit nussig intensivem Geschmack. 30,00 € / 25g Dose

#### Sibirischer Kaviar

Herkunft: Aus Frankreich vom Sibirischen Stör.

Kleines, festes und dunkles Korn mit kräftigem 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 Fisch- und Fleischfond 48,00 € pro Person

### Sansibar´s Klassiker

Knoblauchbrot 8,00 €

Gebackene Dim Sum Auswahl mit dreierlei Saucen 12,00 €

Kraftbrühe mit Flädle 8,00 €

Spanische Sardinen in der Dose serviert mit Steinofenbrot und Salzbutter 14,00 €

Käseteller von Maître Affineur Waltmann 18,00 €

Milchreis mit roter Grütze 8,00 €

Joghurteis mit karamelierten Oliven und Morsumer Honig von Familie Lobach 6,00 €

Dessert-Trilogie 16,00 €

Kaiserschmarrn mit allem Drum und Dran 16,00 €

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

Wir servieren Ihnen u.a. Klassiker wie die Sansibar Currywurst, Büffelmozzarella, verschiedene Salate und leckere Brötchen. 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 29,00 € pro Person

Sollte es 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>Filetsteak   Tenderloin</b>	65,00 €
<b>Hohe Rippe   Rib Eye</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>Rumpsteak   Striploin</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>Filetsteak   Tenderloin</b>	65,00 €
<b>Hohe Rippe   Rib Eye</b>	45,00 €
<b>Rumpsteak   Striploin</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>Filetsteak   Tenderloin</b>	60,00 €
<b>Hohe Rippe   Rib Eye</b>	43,00 €
<b>Rumpsteak   Striploin</b>	43,00 €
<b>Carpaccio mit Rucola und Parmesan</b>	18,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b>	43,00 €

### Kanadisches Beef aus Alberta "Heritage Angus Beef"

Das Oberste Gebot: Alles im Einklang mit der Natur.

Gesundes Gras bringt gesunde Tiere. Eine Reihe von Ranchern aus den westkanadischen Bundesstaaten Alberta und British Columbia, die sich zu der exklusiven Gruppe Heritage Angus zusammengeschlossen haben. Sie produzieren bestes Weiderindfleisch mit einem natürlichen Fleischgeschmack und einer besonders feinen Fettmarmorierung.

<b>Filetsteak   Tenderloin</b>	52,00 €
<b>Rumpsteak   Striploin</b>	41,00 €
<b>Hohe Rippe   Rib Eye</b>	41,00 €

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, Pfeffersauce 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 Echt sorgen für eine besonders gute Fleischqualität.

#### Schweinekotelett in der Panade gebraten mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree

26,00 €

#### Schweinekotelett gegrillt mit Steakbeilagen

26,00 €

### Deichlamm

#### Lammkarree mit Bohnen-Grillgemüse

30,00 €

#### Lammkotelett mit Bohnen-Grillgemüse

30,00 €

### Die Sansibar Burger

#### Sansibars Classic Burger im Sesam Burgerbrötchen

30,00 €

Hackfleisch vom U.S. Rib Eye, zweierlei Saucen, Tomaten, Salat und Avocado-creme.

#### Big Brioche Beef Burger

30,00 €

Hackfleisch vom U.S. Beef mit spicy Avocado, Käse, Speck und Mangochutney

#### Grilled Chicken Burger

Kikok Maishuhnbrust mit spicy Avocado, Käse, Speck und Mangochutney

30,00 €

Zu den Burgern reichen wir unseren Spezial Pommescmix und Caesar Salad.

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