SANSIBAR®

SYLT

Sansibar Royal Snacks

Sansibar Tapas
Tapasschälchen mit herzhafter Salami; holländischem Käse; mit Mandeln gefüllten Oliven; original spanischem Pesto und dazu Rosmarincracker
Zusatzstoffe: 1,2,3,5,6



€ 9,90

Sansibar Tapas;
Finger food tray which contains savory salami, matured dutch cheese; marinated green olives stuffed with almond; original spanish pesto and crackers with rosemary
Additives: 1,2,3,5,6

Flammkuchen
Traditioneller, Elsässer Flammkuchen belegt mit frischen Zwiebeln und Speck und Sauerrahmcreme
Zusatzstoffe: 1,3,5



€ 7,90

Flammkuchen
Traditional Flammkuchen topped with fresh onions, bacon and delicious sour cream
Additives: 1,3,5

Panini mit Käse und Schinken (warm)
Klassisches italienisches, gegrilltes Panini aus Vollkorn mit pikanter Honig-Senf Sauce, belegt mit frischem Schinken und Emmentaler Käse.
Zusatzstoffe:2,5,6



€ 7,90

Panini Ham & Cheese(warm)
Classic italian grilled Panini with a sauce of mustard and honey, slices of delicious ham and Emmentaler Cheese. Additives: 2,5,6

Spicy beef wrap (warm)
Weizentortilla gefüllt mit zarten Rinderstreifen, mariniert in PiriPiri-Sauce, dazu saftige Paprikastücke und Frühlingszwiebeln.
Zusatzstoffe:1,2,3,6



Spicey Beef Wrap (heated)
Tortilla wrap filled with tender slices of beef and piripiri-pepper sauce, pieces of pepper an spring onions
Additives: 1,2,3,6

€ 7,90

Karibischer Chicken Wrap (warm)
Tomaten-Weizen-Tortilla gefüllt mit saftiger Hähnchenbrust, mariniert mit würziger, karibischer Soße sowie Ei und frischen Kräutern, Möhren und Koriander.
Zusatzstoffe:1



Carribean Chicken Wrap (heated)
Tomato flavored Tortilla Wrap filled with moist slices of chicken breast marinated with spicy caribbean sauce, egg and fresh herbs, carrots and fresh coriander.
Additives:1

€ 7,90

Die Kult-Currywurst
der "Sansibar" aus Kalbs- und Schweinefleisch mit pikanter Currysauce, stilecht serviert mit Holzgäbelchen, extra Currypulver und Brötchen
*glutenfrei,
*BE 4,0



The cult curried sausage
from "Sansibar", made from veal and pork with a spicy curry sauce, served in traditional style with a wooden fork, extra curry powder and a bread roll
*gluten-free
*bu 4,0

Tortelletti
gefüllt mit Büffelmozzarella in Mornay Sauce, serviert mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten
*vegetarisch, *mit Knoblauch
*BE 1,6



€ 9,90

Tortelletti
filled with buffalo mozzarella in Mornay sauce, served with asparagus and sun dried tomatoes
*vegetarian, *with garlic
*BE 1,6

Indisches Hähnchencurry
in Chili Kokosnusssauce mit Basmati Reis
*lactosefrei, *mit Knoblauch
*BE 1,5



€ 10,90

Indian chicken curry
in chili coconut sauce, served with basmati rice
*lactose-free, *with garlic
*bu 1,5

Riesengarnelen
mit Tomatensauce, dazu Zucchini-Karotten Spaghetti und Weißwein Risotto
*glutenfrei, *mit Knoblauch
*BE 1,1



€ 11,90

King prawns
in tomato sauce with white wine risotto and courgette and carrot spaghetti
*gluten-free, *with garlic
*bu 1,1

Gebratene asiatische Weizennudeln
mit Hähnchenbruststreifen und asiatischem Gemüsemix in Sojasauce, serviert mit süßer Chilisauce
*lactosefrei, *mit Knoblauch,
*BE 6,3



€ 10,90

Fried Asian wheat noodles
with strips of chicken breast and a mix of Asian vegetables in soy sauce, served with sweet chili sauce
*lactose-free, *with garlic
*bu 6,3

Hähnchenbrustfilet
mit Tortiglione Pasta, Blattspinat mit Sansibar Hollandaise und sonnengetrockneten Tomaten
*BE 1,5



€ 10,90

Fillet of chicken breast
with Tortiglione pasta, leaf spinach with Sansibar hollandaise and sun-dried tomatoes
*bu 1,5

Penne Arrabiata
in pikanter Arrabiata Tomatensauce mit Basilikum und Parmesanflocken
*vegetarisch,
*mit Knoblauch
*BE 6,0



€ 9,00

Penne Arrabiata
Penne in spicy arrabiata tomato sauce with basil and Parmesan flakes
*vegetarian, *with garlic
*bu 6,0

Hähnchengeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Kartoffelrösti an gebuttertem Möhrengemüse und Petersilie
*glutenfrei
*BE 3,3



€ 10,90

Sliced chicken Zürich style
with potato rösti, served on buttered carrots and parsley
*gluten-free
*bu 3,3

Hähnchengulasch
in Curry Senfblatt Sauce mit Kartoffelpüree nach indischer Art
*glutenfrei, *mit Knoblauch,
*BE 4,0



Chicken in a mustard leaf curry sauce
served with mashed potato Indian style
*gluten-free, *with garlic,
*bu 4,0

€ 10,90

Entenbrust
in Orangensauce mit einem winterlich gefüllten Bratapfel mit Mandeln und Rosinen. Kleine Kartoffelknödel mit Butterschmelze und Apfelrotkohl.
*mit Knoblauch,
*BE 7,8



Duck breast fillet
in orange sauce with a baked apple filled with winter ingredients, almonds and sultanas, small potato noodles with melted butter and red cabbage with boiled apples.
*with garlic,
*bu 7,8

€ 11,90

Kindermenü / Childrens Menue

2 Chicken Nuggets
(Hähnchenbrustfilet), Kartoffelpüree mit Gemüsewürfelchen und Mini-Möhren
*BE 3,0



2 chicken nuggets
(chicken breast fillet), mashed potatoes with diced vegetables and mini carrots
*bu 3,0

€ 6,50

Putenfrikadellen
mit Tomatensauce an Farfalle Pasta und Erbsen
*BE 1,6



Turkey meatballs
with tomato sauce on Farfalle pasta and peas
*bu 1,6

€ 6,50

Frühstücke / Breakfast

Rührei mit Frühstücksspeck
Grilltomate und sautierten Champignonköpfen, serviert mit einem Brötchen
*glutenfrei
*BE 0,68



Scrambled egg with bacon
grilled tomato and sautéed button mushrooms, served with a bread roll
*gluten-free (except bread roll)
*bu 0,68

€ 6,50

Spanisches Omelette
mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika und Champignon-Mix, serviert mit einem Brötchen
*vegetarisch
*BE 1,9



Spanish omelet
made with potatoes, tomatoes, pepper and mixed mushrooms, served with a bread roll
*vegetarisch
*bu 1,9

€ 6,50

Menüs für Allergiker geeignet / Meals adapted for allergic person

Indisches Gemüsecurry
an Blattspinat mit Pinienkernen, serviert mit Biryani Basmati Reis
*glutenfrei, *laktosefrei, *vegetarisch, *vegan, *mit Knoblauch
*BE 2,1



Indian vegetable curry
on spinach with pine nuts, served with Biryani basmati rice
*gluten-free, *lactose-free, *vegetarian, *vegan, *with garlic
*bu 2,1

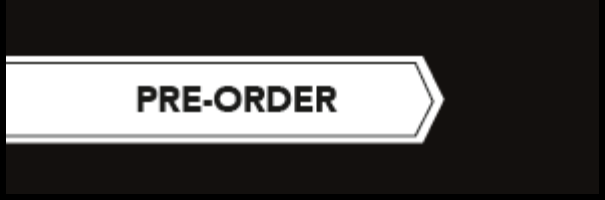
€ 9,00

Asiatischer Gemüsemix
mit Tofu in Pad Thai Sauce, serviert auf Reisnudeln
*glutenfrei, *laktosefrei, *vegetarisch, *vegan, *mit Knoblauch
*BE 1,5



Asian vegetables
mixed with tofu Pad Thai sauce, served on rice noodles
*gluten-free, *lactose-free, *vegetarian, *vegan, *with garlic
*bu 1,5

€ 9,00



Lassen Sie sich auf Flügen von airberlin von unserem erstklassigen gastronomischen Service verwöhnen! Wenn Sie auf Ihrem nächsten Flug eine der herrlichen Sansibar Köstlichkeiten genießen möchten, bestellen Sie diese bitte online vor. Die frisch zubereiteten Sansibar Gerichte und Snacks sind an Bord nur in begrenzter Menge erhältlich. Auf diese Weise vermeiden wir unnötigen Abfall und leisten einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt. Bitte besuchen Sie uns auf airberlin.com > service und reservieren Sie Ihren First Class Hochgenuss.

Always enjoy first class service and gastronomy during your flight. When you wish to enjoy a delightful Sansibar culinary treat during your next flight, please pre-order your selection onlline. The freshly prepared Sansibar meals and Snacks have limited availability on board in order o reduce our chances of food wastage and contribute to a more sustainable world. Please go to airberlin. Com > service and secure your first class gastronomy with

- Zusatzstoffe:
- 1) Phosphat
- 2) Konservierungsstoffe
- 3)Farbstoff
- 4)Süßungsmittel
- 5)Antioxidationsmittel
- 6)Geschmacksverstärker

- Additives:
- 1) with Phosphate,
- 2) with Preservative,
- 3) with Colourin,
- 4) with Sweetening
- 5) with Antioxident
- 6) with Flavour Enhancer
-