



**SANKT  
URBAN**  
RESTAURANT

## *Besondere Aperitif-Empfehlungen*

### **DÉJÀ-VU TONIC**

Tauchen Sie ein in ein flüssiges Gemälde von geschmeidigem Oriental Déjà-Vu, harmonisch ergänzt durch den perlenden Reigen mediterranen Tonic-Waters. Die Basis dieses grandiosen Aperitifs bilden frische Eiswürfel, kühl gebettet in einem eleganten Glas, vollendet durch die träumerische Süße einer Orangen-Tranche und die erdigen Nuancen des frischen Rosmarins. Ein gelungener Startschuss zu unvergesslichen Geschmackserlebnissen auf unserer herrlichen Sommerterrasse.

12

★★★

### **SOMMERLIEBE**

*(alkoholfrei)*

Aus der Pfalz, wo Reben sanft die Hügel küssen, entspringt ein Aperitif von unnachahmlicher Frische. Kirschen, die purpurne Essenz sommerlicher Lust, mit feurigem Ingwer vereint zu einer erfrischend durstlöschenden Komposition. Verfeinert mit einer Scheibe Limette und abgerundet mit einem Zweig Rosmarin. Der perfekte Auftakt für einen gelungenen Abend.

10


★★★

## *Die Sonne im Glas*

**Genießen Sie die sommerlichen Flaschenweineempfehlungen  
unseres Sommeliers Carlos Condinho Dos Santos:**

<b>2023</b>	<b>Blanc de Pinot Noir feinherb</b> .....	<b>32</b>
	<i>Georg Fusser, Niederkirchen / Pfalz</i>	
<b>2023</b>	<b>Green Vibes Sauvignac PIWI-Rebsorte</b> .....	<b>28</b>
	<i>Egon Schmitt, Bad Dürkheim / Pfalz</i>	
<b>2023</b>	<b>Deidesheimer VDP. Ortswein</b> .....	<b>38</b>
	<i>Dr. Bassermann Jordan, Deidesheim/ Pfalz</i>	
<b>2023</b>	<b>Pinot Noir „Tradition“</b> .....	<b>38</b>
	<i>Gabel, Herxheim / Pfalz</i>	

*Die heutigen Empfehlungen außerhalb unserer Speisekarte erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.  
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

 *Mit diesem Symbol kennzeichnen wir unsere vegetarischen Gerichte sowie solche, die – leicht abgewandelt – auch vegetarisch zubereitet werden können.*

## Das kleine Menü

### **Geeistes Gurkensüppchen**

*mit Sauerrahm, Dill und Wildlachs-Crostini*

.....

### **Saumagentaler mit Morcheln**

*auf Lauch à la Crème mit Rosmarinkartoffeln*

.....

### **Marinierter Pfirsich**

*mit frischen Himbeeren, Minze und weißem Valrhona Schokoladeneis*

49

## Weinkulturmenü

### **Törtchen von Räucherfisch**

*mit St. Jakobsmuschel, Radieschen und Kerbelvinaigrette*

**2022 Ungsteiner Scheurebe**

*Pfeffingen, Bad Dürkheim / Pfalz*

.....

### **Süppchen von San Marzano Tomaten**

*mit Zitronensahne, Basilikum und Käsegebäck*

**2021 „Nußriegel“ Riesling**

*Oliver Zeter, Haardt / Pfalz*

.....

### **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

*mit Kohlrabi, Bohnenbündchen, gebackene Thymiankrapfen und Morchelsauce*

**2019 „MC“ Rotweincuvée**

*Weingut Heintz, Minfeld / Pfalz*

.....

### **Piemonteser Haselnussschnitte**

*mit Kirscheis und Vanillesauce*

**2022 Dürkheimer Nonnengarten Gewürztraminer**

*Egon Schmitt, Bad Dürkheim / Pfalz*

.....

*als 4-Gang Menü 89 / mit Weinbegleitung 113*

*als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 77 / mit Weinbegleitung 97*

*Bestellannahme für unsere Menüs und Gerichte für 2 Personen bis 13:45 bzw. 20:45 Uhr*

## VORSPEISEN

### **Rucola, Eisberg und Kopfsalat**

*mit Parmesanvinaigrette und Wassermelone*..... 14

### **Tatar vom Rinderfilet**

*mit Kapern, Sardellen, Schalotten, Paprika und Bauernbrot*..... 25

### **Törtchen von Räucherfisch**

*mit St. Jakobsmuschel, Radieschen und Kerbelvinaigrette*..... 21

### **Geeistes Gurkensüppchen**

*mit Sauerrahm, Dill und Wildlachs-Crostini*..... 14

## SUPPEN

### **Süppchen von San Marzano Tomaten**

*mit Zitronensahne, Basilikum und Käsegebäck*..... 14

### **Kanzlersuppe**

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel*..... 13

## FANGFRISCH

**An der Gräte in brauner Butter gebratene Seezunge –für 2 Personen– pro Pers.** 48

**Steak vom Bömlo Lachs mit Kapern-Petersilienbutter** ..... 36

*Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen:*

*Lauch à la crème, Safranrisotto und Champagnersauce*

## VON DER WIESE

### **Pfälzer Lieblingsgericht**

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree*..... 22

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken –in Butter gebraten–**

*mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone*..... 34

### **Pfälzer Rumpsteak**

*mit Schmorzwiebeln, Marktgemüse, Bratkartoffeln und Burgundersauce*..... 36

### **Mit Chorizo gefüllte Perlhuhnbrust**

*auf Paprikasugo mit Rosmarinkartoffeln und Olivenöl*..... 35

### **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

*mit Kohlrabi, Bohnenbündchen, gebackene Thymiankräpfen und Morchelsauce*..... 42

## VEGETARISCH

### Risotto mit grünem Spargel und gebratenen Kräuterseitlingen

dazu gehobelter Pecorino und marinierter Rucola..... 24

*Weitere Gerichte finden Sie gerne auf unserer separaten vegetarischen Karte.*

## KÄSE

### Auswahl von Rohmilchkäse

mit Trauben und Feigensenf..... 3 Sorten (75 g Käse) 12

..... 5 Sorten (125 g Käse) 16

..... 7 Sorten (175 g Käse) 19

## DESSERT

### Marinierter Pfirsich

mit frischen Himbeeren, Minze und weißem Valrhona Schokoladeneis..... 16

### Piemonteser Haselnusschnitte

mit Kirscheis und Vanillesauce..... 18

### „Espresso Spezial“

Crème brûlée, Praliné und Espresso..... 17

\*\*\*

# Soirée Bretonne

## Schlemmerurlaub nach Frankreich

Freitag, den 05. & Samstag, den 06. Juli 2024,  
Beginn jeweils um 19:00 Uhr

An diesem Wochenende im Juli möchten wir Sie zu einem Schlemmerurlaub in und um das **Gartenhaus** in unserem Hofgarten einladen. Die **Sommer-Restauration** unseres **Gourmetrestaurants Schwarzer Hahn** entführt Sie zu einem besonderen Ausflug an die **französische Atlantik Küste**.

**4-Gang-Menü-Preis pro Person: 195 €**