



SANKT  
URBAN  
RESTAURANT

## Besondere Aperitif-Empfehlungen

### MANUFAKTUR JÖRG GEIGER FRÜHLINGSDUFT (alkoholfrei)

Erleben Sie mit „Frühlingsduft“ die Harmonie der Erdbeerzeit: Süße Erdbeeren treffen auf krautigen Waldmeister und duftige Holunderblüte. Der frische Apfel und Rhabarber sorgen für einen blumigen, langanhaltenden Nachhall – ein gelungener Auftakt in Ihren Abend.

1 dl – 9

.....

### MARIE MOTZENBÄCKER SAUVIGNON BLANC BRUT

Entdecken Sie den Sauvignon Blanc Brut vom Sektgut Motzenbäcker, ein Meisterwerk der klassischen Flaschengärung aus Deidesheim. Dieser ökologisch hergestellte, vegane Sekt verführt mit einer komplexen Aromenvielfalt von Hefengebäck, Geißblatt, Apfel und Stachelbeere, ergänzt durch eine zarte, verhaltene Perlage. Mit 12,5 % vol Alkohol, einer frischen Säure von 7,4 g/l und einer Restsüße von 6,0 g/l präsentiert sich dieser Sekt als perfekter Aperitif – ein anregender Prolog, der die Essenz unserer Region in jedem Schluck zelebriert.

1 dl – 11

.....

## Frühlingserwachen im Glas

Genießen Sie exquisite Flaschenweine, in perfekter Harmonie zu unseren saisonalen Köstlichkeiten, empfohlen von unserem Sommelier Carlos Condinho Dos Santos:

2023	<b>Sauvignon Blanc</b> .....	29
	<i>Deimel, Niederkirchen / Pfalz</i>	
2023	<b>Cuvée Blanc (Scheurebe / Cabernet Blanc / Riesling)</b> .....	32
	<i>Acham-Magin, Forst / Pfalz</i>	
2021	<b>Riesling, Buntsandstein</b> .....	44
	<i>Frank John, Königsbach / Pfalz</i>	
2023	<b>Chardonnay Réserve</b> .....	48
	<i>Bernhard Koch, Hainfeld / 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.

# Das kleine Menü

## **Frühlingsalate**

*mit Rhabarber-Joghurt Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Gartenkresse*

.....

## **In Butter gebratene Scheiben vom Pfälzer Saumagen**

*mit Frankfurter Grüner Sauce und Petersilienkartoffeln*

.....

## **Rahmeis**

*mit marinierten Heidelbeeren und Chardonnay Sekt Sabayon*

49

★ ★ ★

# Weinkulturmenü

## **Terrine vom Kalbstafelspitz**

*mit Madeiragelée, Frankfurter Grüner Soße, Wachtelei und Radieschen*

2022 MC Riesling

**Müller-Catoir, Neustadt Haardt / Pfalz**

.....

## **Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel**

*mit hausgebeiztem Saibling und Schnittlauch*

2024 Chardonnay vom Löss

**Bernhard Koch, Hainfeld / Pfalz**

.....

## **Rosa gebratener Lammrücken**

*mit gefüllter Strauchtomate, Bohnenbündchen,*

*Parmesanrisotto und Balsamicojus*

2020 Stein & Erde „Alois K.“ Rotweincuvée

Cabernet Cubin / Cabernet Sauvignon / Spätburgunder

**Alois Kiefer, St. Martin / Pfalz**

.....

## **Amalfi-Zitronentörtchen**

*mit Pistazieneis, Heidelbeeren und Chardonnay Sekt Sabayon*

2018 Dürkheimer Fronhof Rieslaner Auslese

**Darting, 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

### Frühlingsalate

*mit Rhabarber-Joghurt Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Gartenkresse* 14

### Terrine vom Kalbstafelspitz

*mit Madeiragelée, Frankfurter Grüner Soße, Wachtelei und Radieschen* 22

### Gebratene St. Jakobsmuschel

*mit Couscous-Salat, Granatapfel, Gartengurke und Petersilienpesto* 24

### Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen

*mit Bärlauch-Vinaigrette, Salatbouquet und Croûtons* 19

## SUPPEN

### Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel

*mit hausgebeiztem Saibling* 14

*Unsere Weinempfehlung zum Spargel-Schaumsüppchen*

*2024 Chardonnay vom Löss*

*Bernhard Koch, Hainfeld / Pfalz* 1 cl 6

### Kanzlersuppe

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel* 13

## AUS DEM WASSER

### Auf der Haut gebratene Dorade

*mit Krustentierisotto, Zucchini und Basilikumsauce* 39

### Gebackener Steinköhler

*mit Frankfurter Grüne Soße, Zitrone und Butterkartoffeln* 34

## VON DER WIESE

### Pfälzer Lieblingsgericht

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree* 23

### Rosa gebratener Lammrücken

*mit gefüllter Strauchtomate, Bohnenbündchen, Parmesanrisotto und Balsamicojus* 39

### Pfälzer Rumpsteak

*mit Schmorzwiebeln, Marktgemüse, Bratkartoffeln und Burgunderjus* 36

### Ragout vom Schwarzfederhuhn in Morchelrahmsauce

*mit grünem Spargel und hausgemachten Tagliatelle* 34

### Mit Kräutern geschmorte Lammschulter -für 2 Personen-

*dazu gefüllte Strauchtomate, Pfälzer Spargel und Bärlauchgnocchi*

*-Zubereitungszeit ca. 40 Min- pro Person 39*

# Pfälzer Spargel

## Portion Pfälzer Spargel

mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise, oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 26

**dazu Auswahl unserer Lieblingsschinken** 14

**dazu in Butter gebratenes Kalbsschnitzel** 16

**dazu Steak vom Wildlachs** 17

Wir garen den Spargel mit leichtem „Biss“, so dass er sich -auf die Gabel gelegt- ein wenig durchbiegt. Wir können aber auch anders...

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2023 Silvaner / Schwedhelm, Zellertal / Pfalz	1 cl. 6		0,75ltr. 24
2023 Auxerrois / Schwarztrauber, Mußbach / Pfalz	1 cl. 6		0,75ltr. 27
2022 Chablis Louis Michel & Fils / Burgund, Frankreich			0,75ltr. 98

## VEGETARISCH

### Gnocchi in Bärlauchsauce

mit gelber und roter Paprika, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Bergkäse 24

Weitere Gerichte finden Sie 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

**Zu unserem Käse servieren wir Ihnen gerne Taylor's 10 Years Old Tawny Port 5cl 14**

## DESSERT

### Amalfi-Zitronentörtchen

mit Pistazieneis, Heidelbeeren und Chardonnay Sekt Sabayon 21

### Rhabarberragout

mit frischen Himbeeren, Minze und weißem Valrhona Schokoladeneis 16

### „Espresso Spezial“

Crème brûlée, Praliné und Espresso 15

### Unsere Sorbet Selektion

Passionsfrucht, Ananas, Erdbeere, Zitrone, Campari, Kirsch pro Portion 5