



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Special Aperitif Recommendations

DÉJÀ VU TONIC

Enjoy a painting in liquid form: Oriental Déjà Vu, refined with Mediterranean tonic water.
The cool freshness of ice cubes, the fruity sweetness of orange, the intense green of rosemary
- for a perfect start on our summer terrace.

9,50

.....

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER SPRING FRAGRANCE *(non-alcoholic)*

Experience the harmony of the strawberry season with "Spring Scent." Sweet strawberries meet herbaceous
woodruff
and fragrant elderflower. The fresh apple and rhubarb provide a floral, long-lasting finish -
a successful start to your evening.

1 dl – 9

.....

MARIE MOTZENBÄCKER SAUVIGNON BLANC BRUT

Discover Sauvignon Blanc Brut from Motzenbäcker sparkling winery, a masterpiece of classic bottle fermentation
from Deidesheim. This ecologically produced, vegan sparkling wine seduces with a complex variety of aromas of
pastry, honeysuckle, apple and gooseberry, complemented by a delicate, restrained perlage. With 12.5% alcohol by
volume, a fresh acidity of 7.4 g/l and a residual sweetness of 6.0 g/l, this sparkling wine presents itself as the perfect
aperitif

- a stimulating prologue that celebrates the essence of our region in every sip.

1 dl – 11

Spring Awakening in a Glass

Enjoy exquisite bottled wines, in perfect harmony with our seasonal delicacies, recommended
by our sommelier Carlos Condinho Dos Santos:

2023	Cuvée Blanc (Scheurebe / Cabernet Blanc / Riesling)	32
	<i>Acham-Magin, Forst / Pfalz</i>	
2023	Sauvignon Blanc	29
	<i>Deimel, Niederkirchen / Pfalz</i>	
2016	Ungsteiner Herrenberg Riesling -mash fermentation	39
	<i>Wegner, Bad Dürkheim / Pfalz</i>	
2021	Riesling, Buntsandstein	44
	<i>Frank John, Königsbach / Pfalz</i>	

For today's recommendations outside of our menu, please ask our service staff.

The prices are in euros and include VAT.



We use this symbol to mark our vegetarian dishes as well as those that can also be prepared vegetarian – slightly
modified.

Vegetarian & Vegan Dishes

Frühlingssalate

mit marinierten Radieschen, Schnittlauch-Buttermilchvinaigrette
und Käse-Blätterteigstange 14

Schaumsüppchen von Bärlauch

mit Croûtons und Karotten Chutney 13

Ziegenkäsepraline

mit Schwarzkirsch-Essigvinaigrette und Rote – Beete Preiselbeersalat 16

Getrüffelt Lauchgemüse

mit Risolée kartoffeln und grünem Spargel 25

Estragon – Zitronen Risotto

mit Blattspinat und gerösteten Walnüssen 21

Hausgemachte Tagliatelle

mit Ratatouille Gemüse, geschmorten Kirschtomaten, und Bärlauchpesto 21

Wirsing à la Crème

mit gefülltem Kartoffelknödel und Schnittlauch – Butterbrösel 19



Vegetarisches Menü

Ziegenkäsepraline

mit Schwarzkirsch- Essigvinaigrette und Rote – Beete Preiselbeersalat

.....

Schaumsüppchen von Bärlauch

mit Croûtons und Karotten Chutney

.....

Getrüffelt Lauchgemüse

mit Risolée kartoffeln und grünem Spargel

.....

Karamell–Kakaobohne

mit Valrhona Schokolade und Kirsch-Tonkabohnen Eis

Dessert & Käse

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

Karamell-Kakaobohne

mit Valrhona Schokolade und Kirsch-Tonkabohnen Eis 20

Pfirsichsorbet 🍑

mit marinierten Himbeeren und Minzpesto 14

Bananen „Milchshake“ -Auf unsere Art-

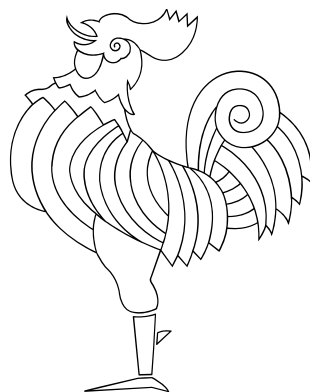
mit „After Eight“ Eis 17

„Espresso Spezial“

Crème brûlée, Praliné und Espresso 15

Unsere Sorbet-Auswahl

Passionsfrucht, Ananas, Aprikosen, Erdbeere, Zitrone Campari , Kirsch p. Portion 5



**SANKT
URBAN**
RESTAURANT

Jazz im Hof

Swinging Sunday

Sonntag, den 29. Juni 2025, Beginn 12:30 Uhr
im Hofgarten. (bei schönem Wetter)

„All that Jazz“. Audrey Hepburn liebte ihn, ebenso David Bowie, und sogar der Bundespräsident hat ihn ins Herz geschlossen: den Jazz. Genießen Sie an diesem beschwingten Sonntag in der unvergleichlichen Atmosphäre unseres Hofgartens alles, was mit Tönen möglich ist. Zum Ohrenschaus servieren wir Ihnen nach dem Aperitif mit kleinen Häppchen ein temperamentvolles 3-Gänge Menü. Mitschnippen, Mitwippen und Mitjazzen sind garantiert.

Inklusive Aperitif, Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee 160 € pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!