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 Hefegebäck, 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

.....

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

Taittinger Prestige Rosé sticht sofort durch seine schillernde und intensive Farbe hervor. Feine Perlage, anhaltender Schaum. Der in der Nase weite und expressives Champagner wirkt frisch und jung; im weiteren Geruchsverlauf lassen sich Beerenaromen (zerdrückte Waldhimbeeren, Kirsche, Johannisbeere) wahrnehmen. Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten.
Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: lebendig, fruchtig, frisch, wohl mündig,
wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!

1 dl — 23

Frühlingserwachen im Glas

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

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

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

Vegetarische & vegane Speisen

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

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel
mit Schnittlauch und Croûtons 13

Couscous-Salat
mit Granatapfel, Gartengurke und Petersilie 16

Frankfurter Grüne Sauce mit Bio-Ei
und Kräuterkartoffeln 18

Gefüllte Strauchtomate
mit Zucchini und Limonen-Olivenöl 17

Parmesanrisotto
mit grünem & weißem Stangenspargel und Schmortomaten 24

★ ★ ★

Vegetarisches Menü

Couscous-Salat
mit Granatapfel, Gartengurke und Petersilie

.....

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel
mit Schnittlauch und Croûtons

.....

Frankfurter Grüne Sauce mit Bio-Ei
und Kräuterkartoffeln

.....

Amalfi-Zitronentörtchen
mit Pistazieneis, Heidelbeeren und Chardonnay Sekt Sabayon

49

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

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, Aprikosen, Erdbeere, Zitrone, Campari, Kirsch pro 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 Ohrenschmaus 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!