



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Besondere Aperitif-Empfehlungen

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER AECHT BITTER

(alkoholfrei)

Erleben Sie mit „Aecht Bitter!“ einen außergewöhnlichen alkoholfreien Aperitif. Die Basis bildet der gerbstoffreiche Saft der Grünen Jagdbirne, harmonisch ergänzt durch die frische Säure der Roten Stachelbeere. Florale Noten von Orangen-, Akazien- und Holunderblüten verbinden sich mit der herben Würze von Schafgarbe und Wermut. Dieser Aperitif ist eine Hommage an die raue, doch wunderschöne Landschaft der Schwäbischen Alb, perfekt abgerundet durch eine feine Bitternote, die zu herzhaften Speisen oder als erfrischender Start in den Abend einlädt.

1 dl – 8

BLANC DE BLANC MOTZENBÄCKER

BY MARIE MENGER-KRUG

Erleben Sie die Quintessenz der Sektkunst: Ein Meisterwerk aus dem Hause Menger-Krug, das durch feine Frucht, elegante Säure und packende Frische besticht. Dieser reinsortige Chardonnay-Sekt, ökologisch angebaut und ausgebaut, verzaubert mit facettenreichem Geschmack und einem Hauch von Barrique. Ein klassischer Charakter, der die Sinne verwöhnt

und den perfekten Auftakt für einen unvergesslichen Tagesausklang bietet.

1 dl – 12

Spätherbstliche Genüsse im Glas

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

2021	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese Alte Reben	38
	<i>Deimel, Niederkirchen / Pfalz</i>	
2022	Chardonnay Herxheim am Berg	58
	<i>Dambach SOPS, Bad Dürkheim / Pfalz</i>	
2019	Pinot Noir „Réserve“	72
	<i>Philipp Kuhn, Laumersheim / Pfalz</i>	
2018	Grenache	84
	<i>Reibold, Freinsheim / 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.

Vegetarische & vegane Speisen

Winterliche Blattsalate mit unserem Kräuter-Hausdressing -vegan-

Karotte, Mandarine und Croûtons 10

Feldsalat mit Preiselbeer-Thymian Vinaigrette, -vegan-

Topinamburchips 15

Tatar von Rote Beete

mit Crème Fraîche, Dill und karamellisierten Walnüssen 15

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis

mit Kürbiskernen und Steierischem Kürbiskernöl 12

Walnussrisotto -vegan-

mit sautiertem Rosenkohl und gebackenem Topinambur 19

Balsamicolinsen -vegan-

mit gebratenen Pilzen und geröstetem Kartoffelknödel 22

Kürbis – Mangold Gemüse

mit Parmesan Spätzle und Schmortomate 21

Tagliatelle mit gehobelter Wintertrüffel

mit Parmesan und Erbsenfumé 28

Vegetarisches Menü

Tatar von Rote Beete

mit Crème Fraîche, Dill und karamellisierten Walnüssen

.....

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis

mit Kürbiskernen und Steierischem Kürbiskernöl

.....

Walnussrisotto

mit gebratenen Pilzen und geröstetem Kartoffelknödel

.....

Kirschorbet

mit Zimtkirschen und Spekulatius Crumble

Dessert & Käse

DESSERT

Zwetschgen Küchlein mit flüssigem Kern

mit Pistazieneis und Marillen Kompott 18

Sacher Törtchen mit marinierten Mandarinen

und Tahiti-Vanille Eis 19

Kirschorbet

mit Zimtkirschen und Spekulatius Crumble 13

KÄSE

Auswahl von Rohmilchkäse

<i>mit Trauben und Feigensenf</i>	3 Sorten (75 g Käse)	12
.....	5 Sorten (125 g Käse)	16
.....	7 Sorten (175 g Käse)	19

Die Silvestergala

im Restaurant Sankt Urban

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024, BEGINN 19.00 UHR

„The best is yet to come“ Getreu Frank Sinatras Motto feiern Sie mit uns in das neue Jahr und erleben Sie einen wunderschönen Silvesterabend.

Bei unserer exklusiven Silvestergala im **Restaurant Sankt Urban** servieren wir Ihnen ein festliches 5-Gänge-Galamenü. Ab 0.30 Uhr geht es bis in die frühen Morgenstunden bei der **legendären Küchenparty** hoch her. Und damit das Neue Jahr noch besser anfängt, erwarten Sie schöne Überraschungen und Gewinne bei unserer **Silvester-Tombola**.

~ **Silvestergala-Menü** ~

Das Menü finden Sie bereits auf unserer Homepage

– wir freuen uns über Ihre Reservierung.

5-Gänge Silvestermenü mit Küchenparty - 235 € pro Person