



**SANKT
URBAN**
RESTAURANT

Besondere Aperitif-Empfehlungen

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 animierender Auftakt, der die Essenz unserer Region in jedem Schluck zelebriert.

.....

1 dl – 12

★★★

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER AECHT BITTER

(alkoholfrei)

Erleben Sie mit "Aecht Bitter!" einen außergewöhnlichen alkoholfreien Aperitif, der die Essenz der Schwäbischen Alb einfängt. 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 zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Dieser Aperitif ist eine Hommage an die raue, doch wunderschöne Landschaft seiner Herkunft, perfekt abgerundet durch eine feine Bitternote, die zu herzhaften Speisen oder als erfrischender Start in den Abend einlädt.


.....

0,1 l – 6,90

★★★

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.*

Vegetarische & vegane Speisen

Kohlrabi-Koriander Salat -vegan- <i>mit geschmorten Kirschtomaten und Avocado.....</i>	14
Frühlingssalate mit Rhabarber-Joghurtvinaigrette, <i>gerösteten Haselnüssen und Gartenkresse.....</i>	14
Mit Parmesan gratinierte Polenta <i>und gebackener Brokkoli.....</i>	15
Schaumsüppchen vom Bärlauch <i>mit Zitronencroûtons.....</i>	10
Frankfurter Grüne Sauce <i>mit gekochtem Bio-Ei und Butterkartoffeln.....</i>	19
Pfälzer Stangenspargel -vegan- <i>mit feinfruchtigem Olivenöl und Petersilienkartoffeln.....</i>	29
Gnocchi in Bärlauchsauce <i>mit grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen.....</i>	24

Vegetarisches Menü

Kohlrabi-Koriander Salat

mit geschmorten Kirschtomaten und Avocado

.....

Schaumsüppchen vom Bärlauch

mit Zitronencroûtons

.....

Gnocchi in Bärlauchsauce

mit grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen

.....

Passionsfruchttörtchen auf Ananascarpaccio

mit Minzpesto und Sorbet

59,-

Dessert & Käse

DESSERT

Karotten-Haselnuss Küchlein

mit Pistazieneis und eingelegten Vanillebirnen..... 19

Sorbet von der Amalfi-Zitrone

gerne aufgegossen mit Limoncello..... 14

Dreierlei Panna Cotta -Banane / Karamell / Brombeere-

mit Valrhona-Schokoladeneis..... 18

„Espresso Spezial“

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

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

Schäumende Pfalz

Best of Sekt

Samstag, den 01. Juni 2024, Beginn 19:00 Uhr

im Gourmetrestaurant **Schwarzer Hahn**.

Dieser Abend verspricht Genuss für alle Sinne, denn der Trend zu deutschen Sekten ist ungebremst. Weinliebhaber/innen schätzen Trauben von besonders guten Weinbergen, exquisites Handwerk und eine Leidenschaft für die Region – denn das alles steckt in Pfälzer Sekt. Und ein „**Best of**“ dieser **großartigen Schaumweine** hat unser Sommelier für Sie zusammengestellt. Genießen Sie perlende Spitzenprodukte der besten Pfälzer Sektmanufakturen bei einem harmonisch abgestimmten 5-Gänge Menü von Stefan Neugebauer und Felix Jarzina im Restaurant **Schwarzer Hahn**. **Wir sagen „Cheers“**

Inklusive Aperitif, Menü, Sektbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

250 € pro Person