



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Besondere Aperitif-Empfehlungen

CUVÉE NR. 20 – JÖRG GEIGER

An die Landschaft der Streuobstwiesen mit den alten Baumriesen grenzen entlang der Schwäbischen Alb vielerorts die kargen Wacholder Heiden und Heckensäume an. Dieses Nebeneinander von Mostbirnen, Wacholder, Schlehe, Brombeere und Schafgarbe sind in dieser veganen Cuvée zusammengebracht. Fruchtiger Duft roter Beeren mit Nuancen von Rhabarber und reifer Birne, pfeffrige Wacholdernoten. Herbe mit süßen Anklängen, gepaart mit reifer Birne, herb bitteren Kräuternoten und würzigem Wacholder.

1 dl – 10

.....

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 245

In der aktuellen Collection 245 vereint sich die Tradition des Hauses Louis Roederer mit einer zukunftsorientierten Philosophie. Diese exquisite Komposition spiegelt das Engagement des Maison Roederer für nachhaltigen Weinbau und die respektvolle Nutzung des Terroirs wieder. Die Cuvée, basierend auf der außergewöhnlichen Ernte 2020, vereint 55% Jahrgangsweine mit 35% der Réserve Perpétuelle und 10% in Eichenfässern gereiften Reserveweinen. Das Resultat ist ein komplexer, vollmundiger Champagner mit beeindruckendem Alterungspotenzial, der Frische, Tiefe und eine faszinierende Aromen Vielfalt von Zitrusfrüchten und gelbem Obst mit subtilen Rauchnoten vereint. Wir wünschen viel Genuss!

1 dl – 19

Köstlichkeit im Glas

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

2024	Forster Elster Riesling V.D.P. Erste Lage	24
	<i>Georg Mosbach / Forst, Pfalz</i>	
2016	Riesling Wegner 14 (Maischevergoren)	38
	<i>Wegner / Bad Dürkheim, Pfalz</i>	
2024	Grauburgunder Schneider	27
	<i>Schneider / Ellerstadt, Pfalz</i>	
2022	Kallstadter Spätburgunder V.D.P. Ortswein	98
	<i>Rings / 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.

Das kleine Menü

Geeiste Gurkenkaltschale

mit Dill, Olivenöl und Gemüsesorbet

.....

Filetspitzen

in Waldpilz-Rahmsauce mit Sellerie-Karottengemüse und hausgemachten Kräuternudeln

.....

Kombination von Zwetschge und Weinschaumcreme

mit Rahmeis und Honighippe

49

★ ★ ★

Weinkulturmenü

Bömlö Lachs

- hausgebeizt und gebackener Strudel – mit Kimchicreme und mariniertem Rettich

2024 Sauvignon Blanc

Eugen Müller / Forst, Pfalz

.....

Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer

mit gerösteter Rehsalami

2024 Riesling ~Deidesheimer Hof Edition~

Dr. Bürklin-Wolf / Wachenheim, Pfalz

.....

Zweierlei vom Rind

- rosa gebratenes Medaillon und geschmorte Bäckchen -

an Burgunderjus mit Blattspinat und Parmesan-Gratin

2023 That's Neiss Rotwein Cuvée

Neiss / Kindenheim, Pfalz

.....

Café-Opera Schnitte

mit Heidelbeerkompott, karamellisierte weiße Schokolade und Tonkabohnen Eis

2018 Rieslaner Auslese

Darting / Bad Dürkheim, Pfalz

als 4-Gang Menü 79 / mit Weinbegleitung 113

als 3-Gang Menü (ohne Lachs) 65 / mit Weinbegleitung 97

Bestellannahme für unsere Menüs und Gerichte für 2 Personen bis 13:45 bzw. 20:45 Uhr

VORSPEISEN

Eisbergsalat und Endivie

mit Aprikosenvinaigrette, Schafskäse, Gartenkresse, Kirschtomaten und eingelegtem Mais 12

Carpaccio vom Saumagen

mit Radieschen-Pfifferlingsvinaigrette, Croûtons und Salatbouquet 19

Geeiste Gurkenkaltschale

mit Dill, Olivenöl, Krabben-Crostini und Gemüsesorbet 19

Bömlö Lachs

- hausgebeizt und gebackener Strudel – mit Kimchicreme und mariniertem Rettich 22

SUPPEN

Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer

mit gerösteter Rehsalami 13

Kanzlersuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel 13

AUS DEM WASSER

Filet vom Saibling

auf Blattspinat mit Dijon-Senfsauce, Kapern, Meerrettich und Petersilienkartoffeln 38

Medaillons vom Seeteufel

mit geschmortem Fenchel, Hummersauce und Estragon-Orangerisotto 40

VON DER WIESE

Pfälzer Lieblingsgericht

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 24

Filetspitzen

in Waldpilz-Rahmsauce mit Sellerie-Karottengemüse und hausgemachten Kräuternudeln 33

Pfälzer Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen, Kartoffel-Majoran-Rösti und Burgundersauce 36

Halbe Bauernente – frisch aus dem Ofen –

mit Wirsing à la crème, Kartoffelknödel und Orangensauce 38

Zweierlei vom Rind

– rosa gebratenes Medaillon und geschmorte Bäckchen –

an Burgunderjus mit Blattspinat und Parmesan-Gratin 38

Paniertes Kalbsbries

in Butter gebraten mit Süßkartoffel Mousseline, Trüffeljus und Blumenkohl 39

VEGETARISCH

Cremiger Blattspinat mit getrüffelem Rührei

gehobelten Champignons und Pommes Carrées 23

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 2020 Melsheimer Riesling Likör-Wein

Melsheimer / Reil, Mosel 5cl 12

DESSERT

Kombination von Zwetschge und Weinschaumcreme

mit Rahmeis und Honighippe 15

Café-Opera Schnitte

mit Heidelbeerkompott, karamellisierte weiße Schokolade und Tonka Bohneneis 19

„Espresso Spezial“

Crème brûlée, Praliné und Espresso 15

Unsere Sorbet Selektion

Passionsfrucht, Ananas, Erdbeere, Zitrone, Campari, Kirsch pro Kugel 3

UNSERE WILDWOCHEN

Das Beste von Wald & Wiese

Freitag, 10. bis Sonntag, 26. Oktober 2025

Im Oktober wird es traditionell wieder wild während unserer **Wildwochen** im **Restaurant Sankt Urban**. Wildbret aus heimischer Jagd ist bei Feinschmeckern sehr beliebt, denn das Fleisch lässt sich besonders raffiniert und vielseitig zubereiten.

Ehrlich – regional – saisonal!