



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

## Bömlo 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

### **Bömlo 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 WASSE

### **Filet vom Saibling**

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

### **Medaillons vom Seeteufel**

*mit geschmortem Fenchel, Hummersauce und Estragon-Orangenrisotto* 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 geträufeltem 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 WILDWOCHE

### 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!