



SANKT
URBAN
RESTAURANT

CHAZÁNTE IMPERIAL GREY

CHAZÁNTE, NEUSTADT, PFALZ (ALKOHOLFREI)

Imperial Grey ist Ausdruck unserer Leidenschaft für die klassische Teekultur. Die kräftige Schwarzteemischung entfaltet durch ihr intensives Bergamotte Aroma eine beeindruckende Tiefe mit zitrusartigen und leicht herben Akzenten. Kornblumenblüten verleihen der Mischung eine sanfte, florale Note. Das Ergebnis ist ein vollmundiges, schnörkelloses Geschmackserlebnis, das Tradition und Moderne in einem Glas vereint und die beliebte Teesorte Earl Grey neu interpretiert.

1 dl – 10

.....

BLANC DE BLANC BRUT

MOTZENBÄCKER, DEIDESHEIM

Sehr klassisch in seinem Charakter, extrem vollmundig im Körper. Die Chardonnay Frucht ist überwältigend und facettenreich. Sehr schmeichelnd am Gaumen. Das Geheimnis: Reife sonnenverwöhnte Trauben und ein Hauch an Barrique Einfluss.

1 dl – 12

.....

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 246

In der aktuellen Collection 246 vereint sich die Tradition des Hauses Louis Roederer mit einer zukunftsorientierten Philosophie. Die Cuvée, basierend auf der außergewöhnlichen Ernte 2020, vereint 55% Jahrgangsweine mit 35% der Réserve Perpétuelle und 10% in Eichenfässern gereiften Reserveweißen. 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

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

| | | |
|-------------|---|-----|
| 2024 | Rosé Cuvée | 28 |
| | <i>Zimmermann / Wachenheim, Pfalz</i> | |
| 2024 | Herxheim am Berg – Chardonnay | 58 |
| | <i>Dambach / Bad Dürkheim, Pfalz</i> | |
| 2024 | „THAT’S NEISS“ Weiß – Weißburgunder / Chardonnay / Grauburgunder | 32 |
| | <i>Neiss / Kindenheim, Pfalz</i> | |
| 2023 | Sauvignon Blanc | 32 |
| | <i>Deimel / Niederkirchen, Pfalz</i> | |
| 2022 | Das Kreuz | 176 |
| | <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

Erbseneintopf

mit gerösteter Rehsalami, Petersilie und Schmand

.....

Königsberger Klopse vom Kalb

mit Kapern, Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat

.....

Pistazieneis

Blutorangensalat mit Süßwein Sabayon

39

Unser Fischermenü

Tatar und Tataki vom Thunfisch

auf Kohlrabi-Carpaccio

mit Kerbel, Kapern und Limettenvinaigrette

2024 Sauvignon Blanc

Müller / Forst, Pfalz

.....

Bretonisches Fischsüppchen

mit Safran, Fenchel und Staudensellerie

2022 MC Riesling

Müller-Cartoir / Haardt, Pfalz

.....

Auf der Haut gebratener Loup de Mer

mit Blattspinat, Estragon-Risotto und Safransauce

2024 Zellertaler Weißburgunder

Schwedhelm/ Zellertal, Pfalz

.....

Passionsfruchttörtchen

mit Ananas-Carpaccio und Kokos-Sorbet

2018 Rieslaner Auslese

Darting/ Bad Dürkheim, Pfalz

4-Gang Menü 89

3-Gang Menü (ohne Suppe) 79

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

VORSPEISEN

Endiviensalat mit Himbeer-Vinaigrette

gerösteten Salzmandeln, und Roter Beete 13

Carpaccio vom Saumagen

mit Egerling-Radieschen-Vinaigrette, Croutons, Salatbouquet und Schnittlauch 19

Büffelmozzarella und Blutorange

mit feinfruchtigem Olivenöl, Basilikumpesto 21

Weitere Fischvorspeisen finden Sie auf unserer separaten Fischkarte

SUPPEN

Getrüffeltes Erbsen-Schaumsüppchen

mit Minze und Birne 13

Kanzlersuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel 13

VON DER WIESE

Pfälzer Lieblingsgericht

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 23

Im Wurzelsud geselchter Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 33

Medaillons vom Jungschweinefilet

mit grünem Spargel, Morchelrisotto und Pfefferjus 38

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln, getrüffeltem Lauch à la Crème, Bratkartoffeln und Burgunder-Jus 36

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle

mit gehobeltem Périgord Trüffel und Zuckerschoten 26

*Weitere Gerichte finden Sie auf unserer separaten vegetarischen Karte.
Sprechen Sie uns gerne an!*

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 Year-Old Tawny Port | 5cl | 14 |

DESSERT

Passionsfruchttörtchen

mit Ananas-Carpaccio und Kokos-Sorbet 18

Nougatino Royal

Nougateis mit Baileys, Espresso und Früchtespießchen 10

Karamellisierter Kaiserschmarrn „für 2 Personen“

mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und weißem Schokoladeneis 17 p. P.

Pistazieneis

Blutorangensalat mit Süßwein Sabayon 15

KÜCHENPARTY

...DAS BESTE REZEPT ZUM FEIERN

SAMSTAG, 7. MÄRZ 2026

Jede Menge **Spaß, Stimmung** und **Live-Musik**; das sind die Zutaten unserer Küchenparty. Flanieren Sie durch die Deidesheimer Hof Küchenwelt von Kochstation zu Kochstation und genießen Sie in lockerer Atmosphäre **zahlreiche Köstlichkeiten** direkt rund um den Herd.

Abgerundet wird Ihr Rundgang an den Probierständen **befreundeter Winzer**.

Wir starten um 19.30 Uhr (bis 0.00 Uhr)

INKLUSIVPREIS SPEISEN & GETRÄNKE MIT HARALD KRÜGER: PRO PERSON 190