



SANKT
URBAN
RESTAURANT

Besondere Aperitif-Empfehlungen

CHAZANTE IMPERIAL GREY

CHAZANTE, NEUSTADT, PFALZ

Imperial Grey ist Ausdruck unserer Leidenschaft für die klassische Teekultur. Die kräftige Schwarzteemischung entfaltet durch ihr intensives Bergamottearoma 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 – 12

.....

BLANC DE BLANC BRUT

MOTZENBÄCKER, DEIDESHEIM

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

1 dl – 14

.....

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 246

In der aktuellen Collection 245 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 Reserveweinen. Das Resultat ist ein komplexer, vollmundiger Champagner mit beeindruckendem Alterungspotenzial, der Frische, Tiefe und eine faszinierende

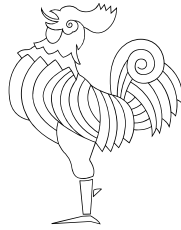
Aromen Vielfalt von Zitrusfrüchten und gelbem Obst mit subtilen Rauchnoten vereint. Wir wünschen viel Genuss!

1 dl – 19

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

2024	Rosé Cuvée.....	28
	Zimmermann / Wachenheim, Pfalz	
2024	Chardonnay.....	58
	Dambach / Bad Dürkheim, Pfalz	
2024	„THAT’S NEISS“ Weiß – Weißburgunder / Chardonnay / Grauburgunder.....	32
	Neiss / Kindenheim, Pfalz	
2023	Sauvignon Blanc.....	32
	Deimel / Niederkirchen, Pfalz	
2022	Das Kreuz.....	176
	Rings / Freinsheim, Pfalz	

Die heutigen Empfehlungen außerhalb unserer Speisekarte erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.
Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



**SANKT
URBAN**
RESTAURANT

Vegetarisches Menü

Büffelmozzarella und Blutorange

mit feinfruchtigem Olivenöl und Basilikumpesto

.....

Getrübtes Erbsen-Schaumsüppchen

mit Minze und Birne

.....

Morchelrisotto mit grünem Spargel

und geriebenem Parmesan

.....

Passionsfruchttörtchen

mit Ananas-Carpaccio und Kokos



VEGETARISCHE GERICHTE

Endiviensalat mit Himbeer-Vinaigrette

gerösteten Salzmandeln, und Roter Beete 13

Büffelmozzarella und Blutorange

mit feinfruchtigem Olivenöl, Basilikumpesto 21

Getrübtes Erbsen-Schaumsüppchen

mit Minze und Birne 13

Kohlrabi Carpaccio mit Limetten Vinaigrette -vegan-

Kerbel, Kapern und Kirschtomaten 16

Miso Rettichsalat

mit Gartengurke und Wasabi 14

Morcherisotto mit grünem Spargel

und geriebenem Parmesan 25

Ratatouillegemüse

mit Rosmarin- Bratkartoffeln und Zitronenöl 19

Hausgemachte Tagliatelle

mit gehobeltem Périgord Trüffel und Zuckerschoten 26



SANKT
URBAN
RESTAURANT

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 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 8

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: PRO PERSON 185