



**SANKT
URBAN**
RESTAURANT

Besondere Aperitif-Empfehlungen

„MERWUT“ MEHR MUT ZU WERMUT

Wermutweine sind im-Trend. Nicht Martini und Co., sondern hausgemachter Wermut wie der von Stefan Dorst. Mit den typischen Bitterstoffen der Wermut-Kräutermischung, auf Basis hochwertiger Grundweine, abgerundet mit einem besonderen Alkohol (Stefan Dorsts Geheimnis) und einer geringen Menge Zucker, wirkt er appetitanregend, verdauungsfördernd und zählt zu den besten Aperitifs überhaupt. Wir servieren im Stielglas, auf Eis, mit Tonic, Zitrone & Minze.

.....

12

★★★

FRUIT PUNCH BITTER

(alkoholfrei)

Erfrischende alkoholfreie Bowle mit fruchtigem Geschmackserlebnis.

Ideal als Aperitif vor dem Essen und perfekt für heiße Sommertage.

Lassen Sie sich von seinem vollen Aroma verwöhnen.

.....

0,25 l – 9,90

★★★

MENGER-KRUG ROSÉ BRUT


Unser Herz schlägt für Rosé! Menger-Krug Rosé Brut leuchtet lachsrosa im Glas. Dieser lebendige Spätburgunder Rosé ist ein echter Genuss: Finesse und Aromatik ergänzen sich perfekt dank seines ausgewogenen Säurespiels, duftenden

Fruchtaromen und einem Hauch von frischen Kräutern. Der Sekt zeichnet sich durch ein langanhaltendes und feingliedriges Mousseux aus, besticht durch seine feine Perlage. In der Nase finden sich Noten von roten Beeren und Herzkirsche wieder, auch zarte Anklänge von Basilikum und Süßholz sind erkennbar. Am Gaumen ist Menger-Krug Rosé Brut "Deutscher Sekt" lebendig und filigran: Eine samtig eingebundene Säure umspielt Aromen frischer Früchte.

.....

1 dl – 9

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.

Das kleine Menü

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis

mit gebratener Garnele und Kürbiskernöl

.....

Kastaniensaumagen

mit Apfelrotkraut, glacierten Kastanien und gebratene Kartoffelknödel

.....

Birnenstrudel

mit Mandelblütencrème und Karamelleis

.....

37

Gänsemenü

Hausgemachter Gänseschmalz

mit Apfel und Zwiebel, dazu Holzofenbrot

.....

Kleiner gebackener Gänsestrudel

mit Karotten-Orangensalat und Estragondip

2022 Chardonnay „vom Löss“

Bernhard Koch, Hainfeld

.....

Brust und Keule von der Freilandgans

*mit Apfelrotkohl, glacierten Kastanien,
gefülltem Kartoffelknödel und Beifußsauce*

2019 „Mano Negra“ Rotweincuvée

P. Kuhn, Laumersheim

.....

Himbeersorbet

mit Pfefferminze

2022 „Nonnengarten“ Gewürztraminer Kabinett

Egon Schmitt, Bad Dürkheim

.....

Menü 73 / mit Weinbegleitung 99

.....

Bestellannahme für unsere Menüs bis 13:45 bzw. 20:45 Uhr

VORSPEISEN & SUPPEN

Feldsalat mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette,

karamellisierten Walnüssen und Speckcroûtons 13

große Portion 18

Gebackener Gänsestrudel

mit Karotten-Orangensalat und Estragondip 19

Sautierte St. Jakobsmuschel

mit Avocado-Curry Tatar, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette 22

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen

mit Kürbisvinaigrette, Blattsalat und gerösteten Kürbiskernen 18

Kanzlersuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel 12

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis

mit gebratener Garnele und Kürbiskernöl 13

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle

mit gehobelter Herbsttrüffel, Trüffelsauce und sautierten Zuckerschoten 25

AUS DEM WASSER

Medaillons vom Seeteufel 38

In Kräuterbutter gebratene Meerwassergarnelen 36

*Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen Fenchel-Zuckerschoten Gemüse,
Safran-Estragon Risotto und Hummersauce.*

VON DER WIESE

Pfälzer Lieblingsgericht

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22

Pfälzer Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln, Marktgemüse und Kräuter-Speckrösti 34

Brust und Keule von der Freilandgans

mit Apfelrotkohl, glacierten Kastanien, gefülltem Kartoffelknödel und Beifußsauce 44

Rosa gebratenes Rehragout in Egerling-Cognac Rahmsauce

mit Preiselbeeren, Rosenkohl-Schwarzwurzel Gemüse und Butterspätzle 36

In Burgunder geschmorte Rinderbäckchen

mit herbstlichem Gemüse und Serviettenknödel 32

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

DESSERT

Birnenstrudel

mit Mandelblütencreme und Karamelleis		15
---	--	----

Himbeersorbet

mit Schuss und Pfefferminze		12
-----------------------------------	--	----

„Espresso Special“

Crème Brûlée, Praliné und Espresso		15
--	--	----

Pfirsichschnitte

mit Kaffeegelee und Bergamottensorbet		18
---	--	----

Traditionelles St. Martinsgans-Essen

FREITAG, 3. NOVEMBER BIS SONNTAG, 3. DEZEMBER 2023

Die Martinsgans ist der Höhepunkt der Gänse-Saison. Im November und Dezember laufen die Öfen in den Küchen heiß. Mit unserem traditionellen Rezept wird der Gänsebraten außen knusprig und innen zart. Aus diesem Grunde sollten Sie das leckere St. Martins-Gansessen im Deidesheimer Hof nicht versäumen. Genießen Sie ein Menü rund um's liebe Federvieh in unserem Restaurant Sankt Urban.

Gans schön lecker. Bestellen Sie eine knusprige Gans frisch aus dem Ofenrohr nach Großmutter's Rezept mit köstlichem Apfelrotkohl, Kastanien und hausgemachtem Kartoffelknödel. Ab 4 Personen wird nach Vorbestellung eine ganze Gans auf Wunsch am Tisch tranchiert.

„GANS TO GO“ BEI IHNEN ZU HAUSE

Ebenfalls nach Vorbestellung bieten wir eine Hafermastgans „To Go“ für zu Hause in unserer Gänsebox an. Eine Anleitung zum Erhitzen liegt der Box bei.

Gerne kontaktieren Sie uns für eine Bestellung per E-Mail, oder Telefon.

Portions Gans (Brust & Keule) pro Person:	44 €
Ganze Gans:	175 €
Gans „To Go“:	175 €