

GETRÄNKE

Weißweine		€
Riesling- / Weißherbstschorle	0,25 l 2,50 Schoppen 0,5 l 4,50	
2017 Forster Stift Riesling - Qualitätswein - Lucashof, Forst	trocken 0,25 l 4,- Schoppen 0,5 l 7,50	
2017 Forster Schnepfenflug Riesling - Qualitätswein - Lucashof, Forst	halbtrocken 0,25 l 4,- Schoppen 0,5 l 7,50	
2017 Weißburgunder Lucashof, Forst	trocken 0,25 l 6,-	
2017 Hofstück Grauburgunder Kabinett Eugen Müller, Forst	fruchtig 0,25 l 6,-	
2017 Sauvignon Blanc Mosbacher, Forst	trocken 0,25 l 7,-	
2017 „Paradiesgarten“ Riesling Kabinett Motzenbäcker, Deidesheim	trocken 0,75 l 21,-	
2017 Deidesheimer Riesling - VDP.Ortswein - Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	trocken 0,75 l 22,-	
2017 „Pechstein“ Riesling Kabinett Eugen Müller, Forst	feinherb 0,75 l 24,-	
2017 „Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage - Georg Mosbacher, Forst	trocken 0,75 l 25,-	
2017 Grauburgunder Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	trocken 0,75 l 22,-	
2017 Weißburgunder Georg Mosbacher, Forst	trocken 0,75 l 23,-	

Rosé + Blanc de Noir		€
2017 Portugieser Weißherbst Niederkirchener Weinmacher	trocken 0,25 l 4,- Schoppen 0,5 l 7,50	
2017 „Virtuoso“ Spätburgunder Blanc de Noir Eugen Müller, Forst	trocken 0,75 l 23,-	
2017 „Bone Dry“ Rosé Reichsrat von Buhl, Deidesheim	trocken 0,75 l 23,-	

Rotwein		€
2015 Spätburgunder Reichsrat von Buhl, Deidesheim	trocken 0,25 l 7,- 0,75 l 20,-	
2015 „Hakuna Matata“ Rotweincuvée Motzenbäcker, Deidesheim	trocken 0,25 l 7,50 0,75 l 21,-	

Prickelndes		€
Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut Sektgut Menger-Krug	0,1 l 5,50 0,75 l 31,-	
Chardonnay brut Sektgut Menger-Krug	0,1 l 6,50 0,75 l 37,-	
„Träublein“ erfrischend, biologisch, ohne Alkohol Sektmanufaktur Schloss VAUX	0,1 l 4,- 0,75 l 21,-	
Taunusquelle Mineralwasser - Premium -	0,25 l 2,50 0,75 l 5,50	
Karlsberg UrPils	0,33 l 3,90	
Gründels Classic alkoholfreies Pils	0,33 l 3,90	

Gläserpfand 3,- € / Glas
Die Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



Sankt Urban am Marktplatz

...Kult & Genuss!



Unsere besonderen Aperitif-Empfehlungen

„Bellini“

Ein Cocktail, der aus trockenem Prosecco oder Sekt, püriertem Pfirsich und etwas Zuckersirup besteht. Entstanden ist der Cocktail vermutlich zwischen 1931 und 1942 in Harry's Bar in Venedig, die am 31. März 1931 von Giuseppe Cipriani gegründet wurde.

8,50

Chardonnay brut

Ein „Blanc de Blancs“ der Spitzenklasse Sektmanufaktur Menger-Krug, Deidesheim

6,50

SPEISEN

Vorspeisen €

„Sommerliche Blattsalate“
mit Roter Beete, Croûtons und Speck
in Handkäsevinaigrette
klein 7,50
groß 9,90

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
mit Pfifferlingsvinaigrette, Schnittlauch
und Salatbouquet 14,50

Geeiste Gazpacho 15,
mit Knoblauch Crostini
und zwei gebratenen Garnelen

Italienischer Burrata Käse 14,-
mit Olivenöl und Basilikumpesto
auf eingelegtem mediterranem Gemüse

Gurkensalat 8,50
mit Sauerrahm und Dill

Suppen

„Kanzlersüppchen“ 8,80
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Gartengemüse und Kräutern

Getrübtes Kartoffelschaumsüppchen 9,50
mit Crème Fraîche und Blattpetersilie

Die Suppe des Tages Tagespreis

Vegetarische Schmankerl

Gebratene Serviettenknödel 19,-
mit Pfifferlingen à la crème, Parmesan,
jungem Lauch und kleinem Rote Beete Salat

Kartoffelgnocchi 22,-
mit Erbsen in Trüffelrahmsauce,
gehobelter Trüffel und Süßkartoffelchips

Deidesheimer Hof Klassiker €

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 16,-
mit Karotten-Erbsen Gemüse, Kartoffelpüree
und Egerling-Cognac Rahmsauce

Königsberger Klopse 16,-
mit Kapern-Meerrettich Sauce, Kartoffel-
Schnittlauch Püree und Rote Beete Salat

Pfälzer Lieblingsgericht 18,80
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel
mit Weinkraut und Kartoffelpüree

Fleischgerichte

„Bœuf à la mode“ vom Kalb 24,50
mit Spätburgundersauce, gebackenen Zwiebeln,
Wirsing à la crème und gebratenen Serviettenknödel

Steak vom Angus Rind (200g) 28,-
mit Sommerbohnen Cassoulet, Speckrösti
und Portwein-Schalotten Sauce

„Unsere Weinfestente“ – frisch aus dem Ofen – 26,-
halbe Bauernente geschmort mit Majoransauce,
Rotkohl und Schneebällchen

Rosa gebratene Kalbsnieren 24,-
in Dijon Senfsauce mit Rahmkarotten
und Schnittlauchmousseline

Das Fleischgericht des Tages Tagespreis

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet 26,-
mit Spinat, Kapern-Petersilien Butter
und Meerrettichreis

Medaillons vom Seeteufel und Calamares 28,-
mit Paprikarisotto und Salbei-Zitronen Sauce

Das Fischgericht des Tages Tagespreis

Dessert €

Pochierter weißer Pfirsich 15,-
mit weißem Schokoladeneis, Himbeeren
und Haselnusscrumble

Lauwarmes Zwetschgen Kuchlein 14,50
mit Vanillesauce und Schmandeis

Sorbet von der Süßkirsche 10,-
mit Sektsabayon

Dreierlei von der Amalfi Zitrone 16,-

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse 12,90
mit Feigensenf und Trauben

Pfälzer Händkäse 9,90
an Riesling-Kümmel Vinaigrette
mit Zwiebelringen und kleinem Salatbouquet

Für Nachtschwärmer... - ab 21 Uhr -

Neugebauers Currywurst 4,-
mit Baguette und gebackenen Zwiebelringen

Rädle von
luftgetrockneter Pfälzer Bratwurst 100g 4,50
150g 6,-

Käsewürfel vom Gouda 200g 6,-
mit kleinen Salzbrezeln

KERWE-MENÜ

Sommerliche Blattsalate
mit Roter Beete, Croûtons und Speck
in Handkäsevinaigrette

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl
mit Karotten-Erbsen Gemüse, Kartoffelpüree
und Egerling-Cognac Rahmsauce

Lauwarmes Zwetschgen Kuchlein
mit Vanillesauce und Schmandeis

29,-

MENÜ »ST. URBAN«

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
mit Pfifferlingsvinaigrette, Schnittlauch und Salatbouquet

Getrübtes Kartoffelschaumsüppchen
mit Crème Fraîche und Blattpetersilie

Steak vom Angus Rind (200g)
mit Sommerbohnen Cassoulet, Speckrösti
und Portwein-Schalotten Sauce

Dreierlei
von der Amalfi Zitrone

3-Gang Menü (ohne Suppe) 49,-

4-Gang Menü 55,-

*Kulinarische Höhepunkte
& Events*

»GROSSES GEWÄCHS« GALA

Freitag, 7. September 2018, Beginn 19 Uhr

Der September wird in der internationalen Weinszene
spannungsvoll erwartet. Dann kommen die besten trockensten
deutschen Weine, die VDP. GROSSEN GEWÄCHSE,
offiziell auf den Markt.

Unsere Gala ist ein Highlight für jeden Weinliebhaber.
Verkostet werden einige der begehrtesten aktuellen Weine.

INKLUSIVE Aperitif, 5-Gang Menü,
begleitende Weine, Mineralwasser und Kaffee 185,-