

GETRÄNKE

Weißweine €

Riesling- / Weißherbstschorle Schoppen 0,5 l 4,-
0,25 l 2,50

2016 **Forster Stift Riesling**
- Qualitätswein - trocken
Lucashof, Forst Schoppen 0,5 l 7,50
0,25 l 4,-

2016 **Forster Schnepfenflug Riesling**
- Qualitätswein - halbtrocken
Lucashof, Forst Schoppen 0,5 l 7,50
0,25 l 4,-

2016 **Weißburgunder** trocken
Lucashof, Forst 0,25 l 6,-

2016 **Hofstück Grauburgunder Kabinett** fruchtig
Eugen Müller, Forst 0,25 l 6,-

2016 **Sauvignon Blanc** trocken
Motzenbäcker, Deidesheim 0,25 l 6,-

2016 **„Paradiesgarten“ Riesling Kabinett** trocken
Motzenbäcker, Deidesheim 0,75 l 21,-

2016 **Deidesheimer Riesling**
- VDP.Ortswein - trocken
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,75 l 24,-

2016 **„Pechstein“ Riesling Kabinett** feinherb
Eugen Müller, Forst 0,75 l 24,-

2016 **„Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage -** trocken
Georg Mosbacher, Forst 0,75 l 27,-

2016 **Grauburgunder** trocken
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,75 l 23,-

2016 **Weißburgunder** trocken
Georg Mosbacher, Forst 0,75 l 23,-

Rosé + Blanc de Noir €

2016 **Portugieser Weißherbst** trocken
Niederkirchener Weinmacher Schoppen 0,5 l 7,50
0,25 l 4,-

2016 **„Virtuoso“ Spätburgunder**
Blanc de Noir trocken
Eugen Müller, Forst 0,75 l 23,-

2016 **„Bone Dry“ Rosé** trocken
Reichsrat von Buhl, Deidesheim 0,75 l 23,-

Rotwein

2015 **Spätburgunder „vom Buntsandstein“** trocken
Andres, Deidesheim 0,25 l 6,-

2013 **„Tradition R“ Rotweincuvée** trocken
Eugen Müller, Forst 0,25 l 6,-

2013 **Spätburgunder „Kleines Holzfass“** trocken
Eugen Müller, Forst 0,75 l 25,-

2014 **„Hakuna Matata“ Rotweincuvée** trocken
Motzenbäcker, Deidesheim 0,75 l 23,-

Prickelndes

Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut 0,1 l 5,50
Sektgut Menger-Krug 0,75 l 33,-

Chardonnay brut – Blanc de Blancs – 0,1 l 6,50
Sektgut Menger-Krug 0,75 l 37,-

Taunusquelle Mineralwasser 0,25 l 2,50
- Premium - 0,75 l 5,50

Karlsberg UrPils 0,33 l 3,90

Gründels Classic alkoholfreies Bier 0,33 l 3,90

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



Sankt Urban am Marktplatz

...Kult & Genuss!

2017

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.
8,50

Chardonnay brut

Ein „Blanc de Blancs“ der Spitzenklasse Sektmanufaktur Menger-Krug, Deidesheim
6,50

SPEISEN

Vorspeisen €

„Vitamino“ 7,50
Sommerliche Blattsalate und Gurkensalat mit Joghurt-Dill Dressing und Croûtons ...die große Vitaminspritze 9,90

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen 14,-
an Pfifferlingsvinaigrette, Radieschen und Salatbouquet

Kombination vom hausgebeizten Wildlachs und Pulpo 15,50
mit Limettendip und Paprika-Ingwer Chutney

Geräuchertes Roastbeef 14,80
mit cremigem Kartoffelsalat, Kapern, Essiggurke und eingelegten Perlzwiebeln

Büffelmozzarella 13,90
auf buntem Tomatensalat, mit gerösteten Pinienkernen, Basilikumpesto und Aceto Balsamico

Suppen

„Kanzler Süppchen“ 8,50
Rinderkraftbrühe mit feinen Nudeln, Kräutern und Gemüsewürfeln

Schaumsüppchen von Pfifferlingen 9,50
mit Spinatravioli und Schnittlauch

Die Suppe des Tages 6,90

Vegetarische Schmankerl

Semmelknödel mit Pfifferlingen à la crème 18,50
dazu Parmesan, Schnittlauch und kleiner Blattsalat

Hausgemachte Tagliatelle 21,50
mit Trüffelrahmsauce, gehobeltem Sommertrüffel und knackigen Zuckerschoten

Deidesheimer Hof Klassiker €

Drei Kalbfleischpflanzerl 14,80
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken Salat und Speck-Kümmel Sauce

Pfälzer Lieblingsgericht 16,80
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Weinkraut und Kartoffelpüree

Königsberger Klopse 14,80
mit Kapern-Meerrettich Sauce, Kartoffel-Schnittlauch Püree und Rote Beete Salat

Fleischgerichte

„Boeuf à la mode“ vom Kalb 24,50
mit Spätburgundersauce, gebackenen Zwiebeln, Rahmkarotten und Kräuterspätzle

Steak vom Angus Rind (200g) 27,50
mit Café de Paris Butter, jungem Wirsing und Kartoffel-Speck Rösti

„Unsere Weinfestente“ 26,-
Halbe Bauernente geschmort mit Orangensauce, Spitzkohlgemüse und gefüllten Kartoffelknödeln

Rosa gebratener Lammrücken 26,50
mit sautiertem Sommergemüse, Thymian-Zitronen Jus und Kartoffelgratin

Das Fleischgericht des Tages Tagespreis

Fischgerichte

Auf der Haut gebratener Loup de mer 27,50
mit Safranrisotto, Zucchini-Tomaten Ragout und Estragonsauce

Wildlachs 25,50
mit Meerrettichsauce, Lauchgemüse und gebackenen Würfelkartoffeln

Das Fischgericht des Tages Tagespreis

Dessert €

Topfenmousse 12,50
mit Heidelbeerragout und Orangen-Thymian Eis

Limoncello Sorbet - im Glas serviert - 7,50
mit Esspressosabayon

Carpaccio von der Red Moon Melone 15,-
mit weißem Schokoladenmousse und Wodkasorbet

„Heisse Liebe“ 14,-
Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und Mandelcrumble

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 22 Uhr -

Neugebauers Currywurst 4,-
mit Baguette und gebackenen Zwiebelringen

Rädle von luftgetrockneter Pfälzer Bratwurst 100g 3,50
150g 5,-

Käsewürfel vom Gouda 200g 6,-
mit kleinen Salzbrezeln

KERWEMENÜ

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
an Pfifferlingsvinaigrette, Radieschen und Salatbouquet

Drei Kalbfleischpflanzerl
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken Salat und Speck-Kümmel Sauce

Topfenmousse
mit Heidelbeerragout und Orangen-Thymian Eis

29,-

MENÜ „ST. URBAN“

Kombination vom hausgebeizten Wildlachs und Pulpo
mit Limettendip und Paprika-Ingwer Chutney

Schaumsüppchen von Pfifferlingen
mit Spinatravioli und Schnittlauch

Steak vom Angus Rind
mit Café de Paris Butter, jungem Wirsing und Kartoffel-Speck Rösti

Carpaccio von der Red Moon Melone
mit weißem Schokoladenmousse und Wodkasorbet

3-Gang Menü (ohne Suppe) 49,-

4-Gang Menü 55,-

Kulinarische Höhepunkte & Events

„GROSSES GEWÄCHS“ GALA
Freitag, 1. September 2017, Beginn 19.00 Uhr

Der September wird in der internationalen Weinszene spannend 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,-