

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Lunchkarte

Kräuter & Lachscarpaccio | rote Paprika | Frisée 13

2022 Muskateller | DQW | trocken | Weingut Bad Sulza | Saale- Unstrut | 8

oder

Gelbe Tomatencremesuppe | Safran | Mozzarella 11

2021 Chardonnay | DQW | trocken | Weingut Studier | Pfalz | 9



Wolfbarschfilet | bunte Linsen | knuspriger Tandoori 24

2022 Blanc de Noir | Spätburgunder | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | 9

oder

Barbarie Entenbrust | Orangen Taboulé | Blumenkohl 24

2018 La Grange Bertolet | Domaine Saint-Saturnin | Languedoc | 9

oder vegetarisch

Gnocchi | Ziegenkäse | Feigen | Rucola 24

2021 Silvaner „Alte Reben“ | DQW | trocken | Weingut Klaus Böhme | Saale- Unstrut | 9



Grüntee Panna Cotta | Zitronengras-Infusion | Erdbeer- Sorbet 13

2020 „Merler Königslay- Terrassen“ | Riesling | Spätlese | süß | Weingut Kallfelz | Mosel | (5cl) 6

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 14

2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | (0,1) 7,5

Zwei Gänge Vorspeise (oder Dessert), Hauptgang 29 | Begleitweine 14

Drei Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 39 | Begleitweine 21

Vier Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 49 | Begleitweine 27

Vier Gänge mit Fisch- und Fleischgang 65 | Begleitweine 27