

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66
(ab 01.07.2022)

Trüffel Ricotta Toast | Salatherzen & Mimolette
Thunfisch & Wasabi Apfeligazpacho
Rosen Saitlinge & Entenbrust | Hummerschaum 23
2021 Goldriesling DQW trocken | Schloss Wackerbarth | Sachsen | € 10



Essenz von Safran & Fenchel | Gebeizter Seeteufel 14
2021 Jenaer Weissburgunder DQW trocken | Thür. Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | € 9



Steinbutt | Melone | Tomate | Ingwer | Paella 35
2020 Grauburgunder DQW trocken | Werkstück Weimar | Saale-Unstrut | € 9



Thüringer Reh | Pfifferlinge | Aprikose | Brioche 35
2017 „Bansella“ Barbera Nizza DOCG | Prunotto, Piemont | € 9



Skyr Buchweizen & Blaubeeren | Faisselle & gelbe Beete
Koriander & Mango | Zitronentarte & Lavendelmeringue 19
2021 Weißburgunder Spätlese süß | Weingut Kammer | Burgenland | € (0,1) 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2019 Quadrat II | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | € (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 69 | 25

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 83 | 32

Fünf Gänge | Begleitweine 113 | 39

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ VEGETARISCH

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66

Trüffel Ricotta Toast | Salatherzen & Mimolette
Beignet & Wasabi Apfelpapacho
Rosen Saitlinge & Kürbis | Rhababerkombuchaschaum 23
2021 Goldriesling DQW trocken | Schloss Wackerbarth | Sachsen | € 10



Essenz von Safran & Fenchel | Tempura 14
2021 Jenaer Weißburgunder trocken | Thüringer Weingut | Bad Sulza | € 9



Gefüllte Tomate | Melone | Ingwer | Paella 34
2020 Grauburgunder DQW trocken | Werkstück Weimar | Saale-Unstrut | € 9



Trüffel Mozzarella | Pfifferlinge | Aprikose | Brioche 35
2017 „Bansella“ Barbera Nizza DOCG | Prunotto, Piemont | € 9



Skyr Buchweizen & Blaubeeren | Faisselle & gelbe Beete
Koriander & Mango | Zitronentarte & Lavendelmeringue 19
2021 Weißburgunder Spätlese süß | Weingut Kammer | Burgenland | € (0,1) 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2019 Quadrat II Thüringer Weingut | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | € (0,1) 7,5

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 69 | 25
Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 83 | 32
Fünf Gänge | Begleitweine 113 | 39

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.