

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

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

Hummer | Bisque | Pistazie
Jakobsmuschel | Harissa | Original Beans Yuna
Rinderfilet | Kirsche | Senf
Tomate | Basilikum | Mozzarella
Wassermelone | Parmesan | Kapern

2022 Riesling „Muschelkalk“ | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | € 10



Olive | Feta | Tomberry

2023 St. Magdalener Vernatsch | DOC | trocken | Cantina Terlan | Südtirol | € 11



Seeteufel | Topinambur | Brunnenkresse | Trüffel

2022 Naumburger Steinmeister Grauburgunder | DQW | trocken | Frölich-Hake | Saale- Unstrut | € 12



Wagyu Rind | Pilze | Borlotti | Quitte | Ricotta

2022 Syrah „Ried Jungenberg“ | trocken | Weingut Sattler | Burgenland | € 13



Schokolade | Holunder | Rose | Himbeere

Walderdbeere | Rote Shiso

Miso | Buchweizen | Dulse

Petersilienwurzel | Pekannuss | Limette

2023 Kaatschener Dachsberg | Muscaris Auslese | Weingut Zahn | Saale- Unstrut | € (0,1) 10

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2021 Kernling- Barrique | trocken | Weingut Wolkenberg | Brandenburg | € (0,1) 10

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 82 | 34

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 97 | 44

Fünf Gänge | Begleitweine 127 | 51

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

Pistazie | Feige | Balsamico
Palmherz | Harissa | Weisse Schokolade
Beete | Kirsche | Senf

Tomate | Basilikum | Mozzarella
Wassermelone | Parmesan | Kapern
2022 Riesling „Muschelkalk“ | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | € 10



Olive | Feta | Tomberry

2023 St. Magdalener Vernatsch | DOC | trocken | Cantina Terlan | Südtirol | € 11



Avocado | Topinambur | Brunnenkresse | Trüffel

2022 Naumburger Steinmeister Grauburgunder | DQW | trocken | Frölich-Hake | Saale- Unstrut | € 12



Sellerie & Jackfruit | Pilze | Borlotti | Quitte | Ricotta
2022 Syrah „Ried Jungenberg“ | trocken | Weingut Sattler | Burgenland | € 13



Schokolade | Holunder | Rose | Himbeere
Walderdbeere | Rote Shiso
Miso | Buchweizen | Dulse

Petersilienwurzel | Pekannuss | Limette
2023 Kaatschener Dachsberg | Muscaris Auslese | Weingut Zahn | Saale- Unstrut | € (0,1) 10

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2021 Kernling- Barrique | DQW | trocken | Weingut Wolkenberg | Brandenburg | € (0,1) 10

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 82 | 34

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 97 | 44

Fünf Gänge | Begleitweine 127 | 51

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.