

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66
(ab 04.05.2023)

Spargel & Erdbeer Gazpacho
Argentinische Wildgarnele & grüner Curry | Kräuter Pulpo & Gurke
Kohlrabi & geräucherte Hollandaise | Bärlauch Crème & Pancetta 23
2022 Gutedel DQW trocken | Weingut Born | Saale-Unstrut | 🍷 9



Zitronengras Essenz | Jakobsmuschel | Spargel 14
2021 „Joern“ Sauvignon blanc Fumé DQW trocken | Joern Goziewski | Pfalz | 🍷 10



Bernsteinmakrele & Muscheln | Bouillabaisse | Bohnen | Sepia Madelaines 35
2022 Weischützer Riesling DQW trocken | Weingut Hey | Saale-Unstrut | 🍷 10



Stockyard Rind | Earl Grey | Radieschen | Kartoffel & Lauchgewächse 35
2019 Cuveé Kardinal trocken | Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot | Weingut Kummer | Burgenland | 🍷 10



Stilton & Birne | Vanille Chiboust & Zitrone
Weißes Schokoladensorbet & rote Bete | Original Beans
Kaffee Saverin & Brombeere 19
2018 „Schwesterchen“ Weißburgunder Auslese süß | Weingut Gussek | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,5

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

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
(ab 04.05.2023)

Spargel & Erdbeer Gazpacho | geröstete Avocado & grüner Curry
Kräuter Ziegenkäse & Gurke
Kohlrabi & geräucherte Hollandaise | Bärlauch Crème & gebeiztes Eigelb 23
2022 Gutedel DQW trocken | Weingut Born | Saale-Unstrut | 🍷 9



Zitronengras Essenz | Palmenherzen | Spargel 14
2021 „Joern“ Sauvignon blanc Fumé DQW trocken | Joern Goziewski | Pfalz | 🍷 9



Halloumi | Gemüse Bouillabaisse | Bohnen | Kräuter Madelaines 35
2022 Weischützer Riesling DQW trocken | Weingut Hey | Saale-Unstrut | 🍷 10



Aubergine | Earl Grey & Radieschen Kartoffel & Lauchgewächse 35
2019 Cuveé Kardinal trocken | Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot | Weingut Kummer | Burgenland | 🍷 10



Stilton & Birne | Vanille Chiboust & Zitrone
Weißes Schokoladensorbet & rote Bete | Original Beans
Kaffee Saverin & Brombeere 19
2018 „Schwesterchen“ Weißburgunder Auslese süß | Weingut Gussek | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,5

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.