

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Lunchkarte

Thunfisch | Mango | Avocado | Sesam 15

2021 Sauvignon Blanc | DQW | trocken | Jörn Goziewski | Pfalz | € 11

oder

Spargel- Cappuccino | Holunder 13

2024 Grüner Veltliner „Federspiel“ | trocken | Domäne Wachau | Kamptal | € 11

• • •

Meerbarbe | Sepia Spaghettini | Tomate | Knoblauch 26

2023 Blanc de Noir | DQW | trocken | Kirchen- und Klosterkammer Erfurt | Saale-Unstrut | € 11

oder

Rosa Rind | Spargel | Morcheln | Süßkartoffel | Karpfen 26

2018 Chateau Vieux Barrail | trocken | Bordeaux Supérieur | Bordeaux | € 11

oder vegetarisch

Bärlauch- Ricotta- Ravioli | Spargelragout | Haselnuss 26

2024 Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Spreitzer | Rheingau | € 11

• • •

Rhabarber | Mandel | Buttermilch | Eierlikör 15

2018 Karsdorfer Hohe Gräte | Weißburgunder Auslese | süß | Weingut Lützkendorf | Saale-Unstrut

€ (0,1l) 8

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 16

2022 Chardonnay „New Style“ | trocken | Weingut Salzl | Burgenland | € (0,1l) 8

Zwei Gänge Vorspeise (oder Dessert), Hauptgang 35 | Begleitweine 17

Drei Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 45 | Begleitweine 24

Vier Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 55 | Begleitweine 30

Vier Gänge mit Fisch- und Fleischgang 75 | Begleitweine 30

english version



Preise in Euro pro Person inkl. der jeweils gültigen MwSt.