

# SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



## Lunchkarte

Thunfisch Ceviche | Koriander | roter Ingwer | Yuzu Sorbet 15  
2023 Müller-Thurgau | DQW | trocken | Weingut Klaus Böhme | Saale- Unstrut | 🍷 9  
oder

Spinat | Wasabi | Iberico 13  
2023 Kerner | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | 🍷 10



Heilbutt | Mango | Pak Choi | Kokos | Quinoa 26  
2022 Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | 🍷 11  
oder

Kikok | Polenta | Zitrone | Fenchel | Joghurt 26  
2022 Zscheplitzer Himmelreich | Weißburgunder | DQW | trocken | Weingut Pawis | Saale- Unstrut | 🍷 10  
oder vegetarisch

Pappardelle | Mohn | Radicchio | Feige | Parmesan 26  
2021 Merlot „Königswiesen“ | trocken | Weingut Kummer | Burgenland | 🍷 11



Löwenzahn Honig | Sanddorn | Sake Sud 15  
2022 Trittenheimer Apotheke | Riesling Auslese süß | Weingut Rosch | Mosel | 🍷 (0,1l) 8  
oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 16  
2021 Kernling-Barrique | DQW | trocken | Weingut Wolkenberg | Brandenburg | 🍷 (0,1) 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

