

# SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



## Lunchkarte

Gurkensalat | Schafskäse | Taggiasca Olive 13

2021 Chardonnay | trocken | Weingut Studier | Pfalz | € 8

oder

Kokos-Mangocremesuppe | gebratene Garnele 11

2020 Riesling | Spätlese | Weingut Klaus Böhme | Saale-Unstrut | € 8



Adlerfischfilet | gelbe Linsen | Salatherzen | Kurkuma 24

2020 Sauvignon Blanc | trocken | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | € 8

oder

Roastbeef | Oliven-Polentaschnitte | grüner Spargel 24

2020 Blauer Zweigelt | trocken | Werkstück Weimar | Saale-Unstrut | € 8

oder vegetarisch

Orecchiette | Rucola | Burrata | Bimi 24

2021 Silvaner „Alte Reben“ | trocken | Weingut Klaus Böhme | Saale-Unstrut | € 8



Kaffee | Haselnuss | Belgische Schokolade 54% 13

Sherry | Medium Dry | Los Arcos | Lustau | € (5cl) 7

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 14

2016 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | € (0,1) 7,5

Zwei Gänge Vorspeise (oder Dessert), Hauptgang 29 | Begleitweine 14

Drei Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 39 | Begleitweine 21

Vier Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 49 | Begleitweine 27

Vier Gänge mit Fisch- und Fleischgang 65 | Begleitweine 27