

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Lunchkarte

Gin Lachs | Ananas | Gurke | Minze 15

2023 Silvaner | DQW | trocken | Weingut Gussek | Saale- Unstrut | € 10

oder

Curry- Cocos- Suppe | Limette 13

2023 Riesling Muschelkalk | DQW | trocken | Weingut Pawis | Saale-Unstrut | € 10

• • •

Kabeljau | Limonen- Püree | Fenchel 26

2022 Chardonnay „Silberberg“ | DQW | trocken | Weingut Pfaffmann | Pfalz | € 11

oder

Secreto- Ibérico | Tomaten- Chutney | Parmesan- Churro 26

2020 Rioja Crianza | trocken | Miguel Torres | Rioja | € 11

oder vegetarisch

Bergkäse- Bramata | Portweinzwiebeln | Shiitake 26

2023 Lagrein | DOC | trocken | Cantina Terlan | Südtirol | € 11

• • •

Zitronen- Tarte | weiße Schokolade | Basilikum- Sorbet | Cashew 15

2022 Riesling Auslese | Weingut Rosch | Mosel | € (0,11) 8

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 16

2021 Kernling-Barrigue | 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



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