

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66

Auster | Apfel
Wachtel | Korean BBQ
Tofu | Orange | Lauch | Koriander | Chili
Seeteufel Tatar | Blini | Schmand | Kaviar
Strauß Ragout im goldenen Ei | Kongo Espuma
Edition „SCALA 28/29“ | trocken | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale- Unstrut | 10



Urtomaten Essenz | Panzanella | Prosciutto | Basilikum
2024 Cabernet Jura Rosé | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | 12



Heilbutt | Beete | Kumquat | Curly Salatgemüse | Getreide Pops
2021 Karsdorfer Hohe Gräte | Riesling | DQW | trocken | Weingut Lützkendorf | Saale- Unstrut | 11



US Beef „Rossini“ | Kartoffelsoufflé | Sellerie | Trüffel | Foie Gras Finish
2022 Cabernet Sauvignon „Diamond Collection“ | trocken | Francis Ford Coppola | Kalifornien | 13



Lemon Tarte | Meringue
Schokoladenmousse | 5 Texturen
White Cake | Honig Milchcreme
Homage in Ice | Brombeer | Cranberry | Mango
2023 Muscat de Rivessaltes Vin Doux Naturel | Château de Jau | Langedoc | (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot
2022 Chardonnay „New Style“ | trocken | Weingut Salzl | Burgenland | (0,1) 10

Scala Fünf Gang Menü | Begleitweine 135 | 53

Vier Gang Menü Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 105 | 45

Drei Gang Menü Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 89 | 35

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

Apfel | Limone
Pak Choi | Limonen Okra
Tofu | Orange | Lauch | Koriander | Chili
Joghurt | Gurke | Dill | Kaltschale
Sellerie Ragout im goldenen Ei | Kongo Espuma
Edition „SCALA 28/29“ | trocken | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale- Unstrut | 10

• • •

Urtomaten Essenz | Panzanella | Basilikum
2024 Cabernet Jura Rosé | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | 12

• • •

Koreanisches Dim Sum | Kumquat | Curly Salatgemüse | Getreide Pops
2021 Karsdorfer Hohe Gräte | Riesling | DQW | trocken | Weingut Lützkendorf | Saale- Unstrut | 11

• • •

„Wellington“ Blumenkohl | grüner Spargel | Kartoffelsoufflé | Trüffel
2022 Cabernet Sauvigon „Diamond Collection“ | trocken | Francis Ford Coppola | Kalifornien | 13

• • •

Lemon Tarte | Meringue
5 Texturen Scholadenmousse
White Cake | Honig Milchcreme
Homage in Ice | Brombeer | Cranberry | Mango
2023 Muscat de Rivessaltes Vin Doux Naturel | Château de Jau | Langedoc | (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot
2022 Chardonnay „New Style“ | trocken | Weingut Salzl | Burgenland | (0,1) 10

Scala Fünf Gang Menü | Begleitweine 135 | 53

Vier Gang Menü Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 105 | 45

Drei Gang Menü Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 89 | 35

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.