

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

Hirschcarpaccio Karotte & Pistazie | Ora King & Wasabi | Avocado & Kichererbse
Trüffel & Banyulespuma | Schwarzwurzel & Miso 22

2019 Portugieser „Alte Reben“ DQW trocken | Weingut Beyer | Saale Unstrut € 8

Tomatenessenz | Zimt | Wildgarnele 14

2019 Schick „Weiß aus Rot“ DQW trocken | Weingut Schick | Württemberg € 8

Weißer Heilbutt | Roter Spitzkohl | Parmesan Risotto 34

2020 Grauburgunder DQW trocken | Weingut Studier | Pfalz € 9

Wildente | Sellerie | Traube | Feldsalat 34

2017 Hill Side Red trocken | Weingut Hillinger | Burgenland € 9

Birnen & Nougat | Mandel Cremeaux

Zimt & Pflaume | Schokolade & Arabica 18

2018 Ortega Beerenauslese süß | Weingut Herzer | Saale-Unstrut € (0,1) 10

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18

2019 Kernling Barrique | Weingut Wolkenberg | Brandenburg € (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 66 | 22

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 88 | 29

Fünf Gänge | Begleitweine 109 | 35

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ - vegetarisch -

Karotte & Pistazie | Schwarzwurzel & Miso | Beettartare & falsches Eigelb Trüffel
& Banyulespuma | Avokado & Kichererbse 22

2019 Portugieser „Alte Reben“ DQW trocken | Weingut Beyer | Saale Unstrut € 8

Tomatenessenz | Zimt | eingelegte Tomaten 14

2019 Schick „Weiß aus Rot“ DQW trocken | Weingut Schick | Württemberg € 8

Knuspriger Tofu | roter Spitzkohl | Parmesan Risotto 34

2020 Grauburgunder DQW trocken | Weingut Studier | Pfalz € 9

Gebratener Trüffelmozzarella | Sellerie | Feldsalat 34

2017 Hill Side Red trocken | Weingut Hillinger | Burgenland € 9

Birnen & Nougat | Mandel Cremeaux

Zimt & Pflaume | Schokolade & Arabica 18

2018 Ortega Beerenauslese süß | Weingut Herzer | Saale-Unstrut € (0,1) 10

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18

2019 Kernling Barrique | Weingut Wolkenberg | Brandenburg € (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 66 | 22
Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 88 | 29
Fünf Gänge | Begleitweine 109 | 35

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.