

# SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



## SHARING-MENÜ

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

Rind | Wasabi | Purple Congo  
Hamachi Sashimi | Ananas | Koriander  
Rote Bete | Ziegenkäse | Feige  
Wildkräuter | Burrata | Tomberry | Basilikum  
Artischocke | Trüffel

2023 Sauvignier Gris | DQW | trocken | Haus Tümping | Saale- Unstrut | € 10



Zitronengras | Jakobsmuschel | Dim Sum

2023 Scheurebe | DQW | halbtrocken | Schloss Wackerbarth | Sachsen | € 12



Oktopus | Krustentierisotto | Blumenkohl | Chili-Honig

2023 Golmsdorfer Gleisburg | Auxerrois | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | € 11



Lamm | Ratatouille | Oliven | Kartoffeln | Mole

2021 „Solestà“ Rosso Piceno | DOC | Tenuta Velenosi | Marken | € 13



Erdbeer | Pavlova | Chantilly  
Schokolade | Kirsch | Mango  
Rhabarber | Vanille | Sarawak Pfeffer  
Estragon | Grapefruit

2022 Niersteiner Hipping | Riesling Auslese | süß | Weingut Seebrich | Rheinhessen | € (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2018 „Kellerkunst“ | Barrique | trocken | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale - Unstrut | € (0,1) 10

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 35  
Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 99 | 45  
Fünf Gänge | Begleitweine 129 | 53

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

Chicorée | Belper Knolle | Banyuls  
Karotten Sashimi | Ananas | Koriander  
Rote Bete | Ziegenkäse | Feige  
Wildkräuter | Burrata | Tomberry | Basilikum  
Artischocke | Trüffel

2023 Sauvignier Gris | DQW | trocken | Haus Tümping | Saale- Unstrut | 🍷 10



Zitronengrasschaum | Dim Sum

2023 Scheurebe | DQW | halbtrocken | Schloss Wackerbarth | Sachsen | 🍷 12



Trüffelkäse | Blumenkohl | Chili-Honig

2023 Golmsdorfer Gleisburg | Auxerrois | DQW | trocken | Weingut Proppe | Saale- Unstrut | 🍷 11



Ratatouille | Olive | Kartoffel | Mole

2021 „Solestà“ Rossa Piceno | DOC | Tenuta Velenosi | Marken | 🍷 13



Erdbeer | Pavlova | Chantilly  
Schokolade | Kirsch | Mango  
Rhabarber | Vanille | Sarawak Pfeffer  
Estragon | Grapefruit

2022 Niersteiner Hipping | Riesling Auslese | süß | Weingut Seebrich | Rheinhessen | 🍷 (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2018 „Kellerkunst“ | Barrique | trocken | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale - Unstrut | 🍷 (0,1) 10

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 35

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 99 | 45

Fünf Gänge | Begleitweine 129 | 53

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.