

# SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



## SHARING-MENÜ

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66  
(ab 12.10.2022)

Brokkoli & Belper Knolle | Jakobsmuschel & Topinambur  
Mais & Hirschrücken

Pickled Wintergemüse | Kürbisschaum & Flusskrebs 24  
2021 „Chasselas“ | DQW | trocken | Weingut Zotz | Baden | 🍷 10



Essenz von der Gans | Gänseleber | Rotkohl 14  
2021 Naumburger Steinmeister | Riesling | Kabinett | Weingut Hey | S-U | 🍷 9



Kabeljau & Auster | Gurke | Lauch | Dijonsenf 36  
2020 Weißburgunder „Lignum“ | DQW | Weingut Zahn | S-U | 🍷 9



Allerlei vom Milchkalb | Petersilienwurzel | Schnittlauchknödel | Trüffel 36  
2017 Golser St. Laurent | Weingut Juris | Burgenland | 🍷 9



Zwetschgencremeaux & Nelke | Faisselle & Cassis  
Birnen Basilikumsorbet & Zitronengras | Original Beans & pochierte Birne 20  
2020 Ortega Beerenauslese | Weingut Herzer | S-U 🍷 (0,1) 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 20  
2016 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

Restaurantchef | Sommelier  
Küchenchef

Andreas von Mach  
Matthias Mänz

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

Brokkoli & Belper Knolle | Palmenherz & Topinambur  
Mais & Falafel

Pickled Wintergemüse | Kürbisschaum 24  
2021 „Chasselas“ | DQW | trocken | Weingut Zotz | Baden | 🍷 10



Tomatenessenz | Zimt | Büffelmozzarella 14  
2021 Naumburger Steinmeister | Riesling | Kabinett | Weingut Hey | S-U | 🍷 9



Gebackener Gewürzlauch | Gurke | Dijonsenf 36  
2020 Weißburgunder „Lignum“ | DQW | Weingut Zahn | S-U | 🍷 9



Geschmorter Eisbergsalat | Petersilienwurzel | Schnittlauchknödel | Trüffel 36  
2017 Golser St. Laurent | Weingut Juris | Burgenland | 🍷 9



Zwetschgen Cremeaux & Nelke | Faisselle & Cassis  
Birnen Basilikumsorbet & Zitronengras | Original Beans & pochierte Birne 20  
2018 Ortega Beerenauslese | Weingut Herzer | S-U 🍷 (0,1) 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 20  
2016 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,5

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

Restaurantchef | Sommelier  
Küchenchef

Andreas von Mach  
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.