

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

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

California Roll | Wagyu | Foie Gras | Trüffel
Wildschinken | Apfel | Sellerie | Walnuss
Jakobsmuschel | Blumenkohl | Fiore di Latte
Thunfisch | Wassermelone | Ingwer | Wakame
Enten- Rilletes | Portwein | geeiste Erbse | Minze

2022 Karsdorfer Hohe Gräte | Silvaner | DQW | trocken | Jörn Goziewski | Saale- Unstrut | 🍷 10



Röstmaronen & Buttermilch- Suppe | Kürbiskernöl | Taubenstrudel
2023 Freyburger Edelacker | Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Frölich-Hake | Saale- Unstrut | 🍷 12



Kaisergranat & Blaugarnele | Fenchel | Safran | Estragon-Pasta | Algenkaviar
2023 Sauvignon Blanc | trocken | Mulderbosch | Western Cape | 🍷 11



Confiertes Reh | Zunge | Topinambur | Kartoffel- Crêpes | Rosenkohl | Schokolade
2023 Cuvée Rot | DQW | trocken | Schloss Tümping | Saale- Unstrut | 🍷 13



Goldener Eierlikör | Meringue
Erdnuss | Milch | Spekulatuseiscreme
Marzipan | weiße Schokolade | Amarena
Schwarzwälder Kirsch
Fine Tawny Port | Taylor's | Portugal | 🍷 (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot
2018 „Kellerkunst“ Barrique | DQW | trocken | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 (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.



SHARING-MENÜ VEGETARISCH

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

California Roll | Trüffel | Wasabi | Avocado

Sellerie | Apfel | Walnuss

Lasagne Nero | Blumenkohl | Fiore di Latte

Rettich | Wassermelone | Ingwer | Wakame

Auberginen- Rillettes | Portwein | geeiste Erbse | Minze

2022 Karsdorfer Hohe Gräte | Silvaner | DQW | trocken | Jörn Goziewski | Saale- Unstrut | 10



Röstmaronen & Buttermilch- Suppe | Kürbiskernöl

2023 Freyburger Edelacker | Grauburgunder | DQW | trocken | Weingut Frölich-Hake | Saale- Unstrut | 12



Orangen-Karotte | Fenchel | Safran | Estragon-Pasta | Algenkaviar

2023 Sauvignon Blanc | trocken | Mulderbosch | Western Cape | 11



Korinthenstrudel | Bimi | Topinambur | Kartoffel- Crêpes | Rosenkohl | Schokolade

2023 Cuvée Rot | DQW | trocken | Schloss Tümping | Saale- Unstrut | 13



Goldener Eierlikör | Meringue

Erdnuss | Milch | Spekulatuseiscreme

Marzipan | Weiße Schokolade | Amarena

Schwarzwälder Kirsch

Fine Tawny Port | Taylor's | Portugal | (0,1) 8

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2018 „Kellerkunst“ Barrique | DQW | trocken | Weingut Sigmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | (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