

Herzlich Willkommen

*Das Restaurant wurde nach dem bekannten Mailänder
Opernhaus, der „Scala“, benannt.*

Teatro alla Scala,

*welches als das berühmteste Opernhaus der Welt gilt,
verkörpert Glanz, Festlichkeit und Eleganz.*

*Scala steht als Sinnbild für die Sehnsucht der Menschen
nach ausgezeichneten Leistungen auf der Bühne,
für den Wunsch nach einem Ort,
an dem man den Juwel der Sinne erleben kann.*

*Wo man sich geborgen und wohl fühlt,
weil das gesamte Orchester,
die Akustik und die Akteure überzeugen.*

*Wir wünschen unseren Gästen,
dass Sie diesen einzigartigen Genuss für einige Stunden
bei uns finden und freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein.*

*„Kochen ist eine Sprache,
durch die man Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Poesie,
Komplexität, Magie, Humor, Provokation
und Kultur ausdrücken kann.“*

Ferran Adria

(Sternekoch und Begründer der Molekularküche)

*Wir, als Küchenteam des Restaurants Scala,
gestalten für Sie zum Start der neuen Spielsaison im Opernhaus
klassische Gerichte aus dem Leben der großen Musikschaaffenden,
korrelierend zu Ort und Zeit der Entstehung ihrer hier in Chemnitz
gespielten Meisterwerke stilvoll zu Ihrem Genuss.*

*Mit zwei korrespondierenden Menüs
bieten wir Ihnen die Gelegenheit
nach Ihrem Gusto oder je nach Anlass
Ihr Wunschmenü frei zu gestalten
Lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen.*

Lars Herfurth

(Küchenchef)

Menü in drei Gängen €...30,00

jeder weitere Gang €...10,00

Weinempfehlungen sind nicht im Preis enthalten

Bravo, Bravissimo !!!

Vorspeise

Giacomo Puccini „Turandot“

Thunfisch⁴ / Weiße Bohne / Rote Zwiebel / Salicornes / Aceto Balsamico¹⁰

Spätburgunder Rosè- Lergenmüller Ice

Suppe

Gioachino Rossini „La Cerentola“

Rote Linse⁷ / Salsiccia⁸ / Strauchtomate / Chili / Stangensellerie⁹

Spätburgunder- P. J. Valckenberg

Zwischengang

Pjotr Tschaikowski „Pique Dame“

Störfilet⁴ / Schalotte / Karotte / Pastinake / Drilling / Sauerrahm⁷ / Safran

Riesling- Robert Weil

Hauptgang

Richard Wagner „Parsifal“

Gebirgshirsch⁹ / Schlehe / Wildpreiselbeere
Blaukraut / Waldpilz / Serviettenknödel^{1,3,7}

Tempranillo- Vina Herminia

Dessert

Wolfgang Amadeus Mozart „Die Hochzeit des Figaro“

Herbsttraube / Strudel^{1,3,7,8} / Mokka^{3,7} / Cognac / Maroni^{3,7}

Menü in drei Gängen €...30,00

jeder weitere Gang €...10,00

Weine sind nicht im Preis enthalten

Bravo, Bravissimo !!! vegetarisch

Vorspeise

Gaetano Donizetti „Lucia di Lammermoor“

Zepolle^{1,3,7} / Algen / Crostini¹ / Waldpilz
Strauchtomate / Scamorza⁷ / Pinienkern⁸

Grauer Burgunder - Weingut Freiherr von Gleichenstein

Suppe

Benjamin Schweitzer „Südseetulpen“

Dunkelbier / Schalotte / Karotte / Sellerie⁹ / Macis / Schwarzbrot¹

Chardonnay – Alois Lageder

Zwischengang

Engelbert Humperdinck „Hänsel und Gretel“

Wildkräuter / Ei³ / Grüne Sauce / Joghurt^{7,10} / Kartoffel

Spätburgunder Rosè- Lergenmüller Ice

Hauptgang

Georg Friedrich Händel „Rinaldo“

Zucchini / Karotte / Blumenkohl / Butternut / Gurke
Senf / Ingwer / Apfelessig / Hafer^{1,3,7}

Edition Meissen - Prinz zur Lippe

Dessert

Franz Lehàr “ Der Graf von Luxemburg”

Topfen^{1,3,7} / Rum / Marille / Birne^{3,7} / Marzipan⁸

Steak Gerichte

Koberländer Strohhaltungs-Schwein € 18,50

Heyers Schinkenspeck / Keniabohne / Spätburgunderjus^{8,9,10}

Heyers dry aged Ribeye (300g) € 23,00
Sächsisches Rind

Zucchini / Paprika / Olive / Champignon

Heyers dry aged Roastbeef € 28,00
Sächsisches Rind

Café de Paris Butter^{1,7,8,9,10} / Blattsalat / Paprika / Gurke / Strauchtomate

Heyers dry aged Filet € 36,00
Sächsisches Rind

Kräuterbutter⁷ / Pilze der Saison

Beilage nach Wahl

Kartoffelstampf ⁷	€ 4,00
hausgemachte Gnocchi ^{1,3}	€ 4,00
Röstkartoffeln	€ 4,00
Rosmarinkartoffeln	€ 4,00
Pommes Frites	€ 4,00
Bratkartoffelsalat ^{8,10}	€ 5,00

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

- | | |
|--|---|
| 1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | 9. K. Koch) Paranüsse (Bertholletia excelsa), pistazien (Pistacia vera), Macadamia- und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 10. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | 12. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | 13. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gem. den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind |
| 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 14. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | |
| 8. Schalenfrüchte - Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecanüsse (Carya illinoensis Wangenh., | |

Getränke

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Braustolz Pils vom Fass	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Braustolz Schwarzbier	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen hell naturtrüb	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Bitburger alkoholfrei 0,0%	0,33l	€ 3,00

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden
Bierspezialitäten

Apollinaris Selection	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
Apollinaris Vio	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
San Pellegrino	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
San Pellegrino Aqua Panna	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	€ 3,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	€ 3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	€ 3,00
Coca Cola/ Coca Cola light/ Coca Cola Zero	0,2l	€ 2,50
Fanta/ Sprite	0,2l	€ 2,50
Säfte von Granini	0,2l	ab € 2,40

Kaffeespezialitäten unserer Chemnitzer Rösterei

„Bohnenmeister“

Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,50
Tasse Café Crème	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
Kännchen Ronnefeldt Tee	€ 4,50
