







Meer Winter

Mit frostiger Kälte seufzt der Wind über Täler und Höhen und selbst ferne Gestade hüllen sich in weiße Kleider. Meer Winter geht nicht. Doch die zu Eis erstarrten Gefilde bergen so manche Leckerbissen. Kommen Sie an Board ins Restaurant SCALA und heben Sie im Warmen die kulinarischen Schätze der kalten Jahreszeit. Verführen Sie ihren Gaumen mit frischen Fängen aus 20.000 Meilen unter dem Meer, Herzhaftem aus der Fauna, Winterfeldfrüchten und den besten saisonalen Zutaten aus der Region.

Tom Neubert

(Sous Chef)

Alle Preise in Euro

-  – Vegetarisch
-  – Bio
-  – Empfehlung des Hauses
-  – Besonderer Weingenuss

Für Davor

Tomatenssenz ^{a, c}

mit Basilikum-Grieß-Nocken und Kalbsbrätknöpfe 9,50

Vitello Tonnato dekonstruiert ^{d, j, k}

rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsashimi,

Rucola mit Kapervinaigrette 22,00

Ziegenkäse mit Winterfeldfrüchten ^{g, h, j, k, l}


gebackene Rote Bete, Apfelchutney, Hummus

und karamellierte Walnüsse 12,00

In Zimt gegrillter Oktopus ^{i, l, n}

mit Salat von Süßkartoffel, Petersilienwurzel und Kaper 14,00

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein • Italien / Apulien	0,2 l	9,50
Primitivo del Salento Soltema 	0,75 l	33,50
<i>Weingut Jorche Antica Masseria – trocken</i>		
Fruchtig, markant und doch samtig; sehr harmonisch und ausgewogen; auch rustikal und kräftig mit einem Hauch Süße		
<hr/>		
Weißwein • Italien / Piemont	0,2 l	9,50
Roero	0,75 l	33,50
<i>Weingut Michele Chiarlo – trocken</i>		
Intensiv mit angenehmen floralen Nuancen, elegant und seidig mit angenehmer Frische		

Hauptgänge

Kalbsinvoltini mit Tomate und Olive ^{i, l}

dazu Carrékartoffeln und gebratener Lattuga 26,00

Orecchiette ^{a, g}

mit gebratener Salsiccia, wilder Brokkoli
und Gorgonzolasauce 18,00

Auf der Haut gebratener Skrei ^{d, i}

mit Schmorgurken, Senfgurkengel und Petersilienkartoffeln 24,00

Gegrillter Loup de mer ^{d, h, l}

Ganzer Fisch mit Artischockenragout und Mandelmilchpolenta 33,00

Dörrobstrisotto ^{g, i, l}

karamellierter Fenchel und Parmesanchip 23,00

Steak Gerichte



Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer stammt ausschließlich von Rindern aus der Region Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Steak vom Altenburger Duroc Schwein

je 150 g: 14,50

Heyers Ribeye

Zergeht mit saftig-zartem Biss geradezu auf der Zunge und verführt mit seinem intensiven Aroma. Ein edles Stück Rind, das aus dem vorderen Teil des Rückenstrangs geschnitten wird und optisch durch seine Marmorierung, dem „Fettauge“, besticht.

200 g: 20,00

zusätzlich je 100 g: 8,00

Heyers Roastbeef vom Sächsischen Rind

Saftiges, bissfestes Fleisch mit einem sehr kräftigen Geschmack. Der Klassiker unter den Steaks, dessen weißer Fettrand und die gleichmäßige Marmorierung das typische Aroma zur Vollendung bringen. Stammt aus dem hinteren Teil des Rückenstrangs.

200 g: 26,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

Heyers Rinderfilet

Ein ausgesprochen zartes, saftiges Stück aus dem Lendenbereich, das selbst Gourmets zum Schmelzen bringt. Feinfasrig und mager, brilliert das Rinderfilet mit seinem unverkennbaren Aroma - ein außergewöhnlicher Genuss!

200 g: 32,00

zusätzlich je 100 g: 14,00



Rare - leichte Kruste, noch fast roh und blutig im Inneren.

Medium Rare - braune Kruste, saftiges, rotes Fleisch im Inneren.

Medium - stärkere Kruste, rosa Fleisch im Inneren. Der Klassiker.

Medium Well - dunkle Kruste, fast durchgegrillt, kräftig im Biss.

Well Done - wenn's sein muss, dunkle Kruste, durchgegrillt-sehr fest im Biss

BEILAGE NACH WAHL

Zu allen Steak Gerichten reichen wir wahlweise eine hausgemachte Café-de-Paris-Butter ⁷ oder eine feine Cognac-Pfeffersauce ⁹

Mandelmilchpolenta ^{1,9}	5,00	Parmesankartoffeln ^{1,3,7}	5,00
Hausgemachte Pommes ^{1,9}	5,00	Risotto	5,00



Für danach

Operaschnitte ^{a, c, g}

mit Mandarinsorbet 9,00

Mandelkuchen ^{a, c, g, h}

mit Sauerrahmeis und Ananas 8,00

Panna Cotta Tarte ^{a, c, g, h}

an Blutorange und Haselnusseis 7,00

Dessertvariation

zusammengestellt aus den Desserts,
für 2 Genießer 15,00

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Getränke

Radeberger Pilsner	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Krušovice Imperial 12° helles Lagerbier	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,00
Krušovice Černé Schwarzbier	0,5 l	5,00
Radler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,00

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.

Bad Liebenwerda Mineralwasser Nat./Medium	0,25 l	2,50
	0,75 l	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 l	7,50
Bad Liebenwerda Tonic Water /	0,25 l	3,00
Ginger Ale / Bitter Lemon		
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25 l	2,50
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,2 l	2,50
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 l	2,50
Säfte von Bauer	0,2 l	2,50

Kaffeespezialitäten von „Julius Meinl“

Kaffee-Exzellenz seit nunmehr 156 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Tasse Café Crème	2,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,00

Teegenuss aus dem Hause Ronnefeldt

Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto „Qualität geht über alles“ verschrieben. Und das schmecken Sie auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.

Kännchen Ronnefeldt Tee	4,50
-------------------------	------