



Der Lenz greift nach dem Sommer

Von der warmen Frühlingssonne wachgeküsst, haben Blüten und Blätter die letzten Reste ihres langen Winterschlafs abgeschüttelt. Unzählige Farbtupfer inmitten eines satten Grün werben um die Gunst der emsig umherschwirrenden Insekten. Dazu trägt ein milder Hauch ein mannigfaltiges Bouquet um die Häuser.

In voller Blüte stehend greift der Lenz nach dem Sommer und beschert unserer Küche die ersten frisch geernteten Delikatessen. Genießen Sie die Kulinarik des Frühsommers in all seiner Fülle, stilvoll komponiert mit erlesenen saisonalen Produkten aus der Region.

Ihr Team vom Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlung des Hauses

 – Besonderer Weingenuss

Für Davor

Feines Karotten-Cappuccino-Süppchen ^g

mit Sahnehaube und Cayennepfeffer 8,00

Frühlingsüppchen aus Spargel und Lauch ^{a, g, f, 2}

mit Chorizo-Würfeln und Granatapfelkernen 10,00

Frisch gezupfte Blattsalate ^{e, f, k}

dazu eingelegter Rotkohl, Crispy Strips und
fruchtiges Erdnuss-Zitronen-Dressing 13,00

Wan Tan Blumen mit Krabbenfleisch ^{b, c, a, g, 1, 4}

gebettet auf Gemüsefrischkäse und Pflaumensauce 14,00

Frischer Spargel-Erdbeer-Salat

mit Rauke und Balsamico 12,00

Unsere Weinempfehlungen

| | | |
|--|--------|-------|
| Rotwein • Argentinien / Mendoza | 0,2 l | 9,50 |
| Alamos Malbec  | 0,75 l | 33,50 |
| <i>Bodega Catena Zapata Alamo wines – trocken</i> | | |
| <hr/> | | |
| Weißwein • Deutschland / Saale-Unstrut | 0,2 l | 9,50 |
| Freyburg R736 (Riesling) | 0,75 l | 33,50 |
| <i>Weingut Pawis – trocken</i> | | |

Hauptgänge

Gebratenes Lammfilet im Serranomantel ^{e, g, h, 2, 3}

an Bärlauchrisotto, Grilltomaten und Portweinjus 30,00

Würziges Steak vom Wildlachs ^d

schlummert im Spargelbett, dazu gegrillte Zitrone 26,00

In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle ^{a, c}

mit grünem Spargel, Bärlauchblättern und eingelegten Tomaten 19,00

Libanesische Falafel ^k

auf Auberginen-Mousse, eingelegtem Rotkohlsalat und Sesam-Dressing 21,00

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

| | | | |
|------------------------------------|------|-------------------------------------|------|
| Sommersalat ^{1,9} | 5,00 | Parmesankartoffeln ^{1,3,7} | 5,00 |
| Hausgemachte Pommes ^{1,9} | 5,00 | Bärlauchrisotto | 5,00 |



Für danach

Frisch gebackener Schokoladenkuchen ^{c, e, f, g, h}  

auf fruchtigem Himbeerspiegel und Vanilleeis 9,00

Hausgemachtes Erdbeer-Walnuss-Parfait ^{e, c, g}  

an erfrischendem Minz-Espuma und Schokoladenblatt 9,00

Käsevariation ^g 

mit hauseigenem Orangen-Thymian-Honig und Weinbeeren 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 / Ginger Ale / Bitter Lemon | 0,25 l | 3,00 |
| 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 |
|-------------------------|------|