



Auszeit in fernen Gefilden

Unter strahlend blauem Himmel kitzeln Sonnenstrahlen auf der Haut. Eine milde Brise wogt leise flüsternd aus fernen Gefilden heran und mit ihm der Duft des Sommers. Mal lieblich-süß, mal würzig-intensiv breiten sich verschiedene Aromen aus. Ein Hauch des Mediterraneums liegt in der Luft, ein Anflug von weißen Stränden unter Palmen. Oder ist es doch die erhabene Klarheit ferner Bergketten?

Nehmen Sie sich eine Auszeit und schweifen Sie kulinarisch in die Ferne. Genießen Sie die warme Jahreszeit mit sommerleichten Köstlichkeiten aus aller Welt, stilvoll komponiert mit erlesenen saisonalen Produkten aus der Region.

Ali Saad & Samadhy Torres
Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro



– Vegetarisch



– Empfehlung des Hauses



– Bio



– Besonderer Weingenuss



– Glutenfrei

Für Davor

Fruchtiger Wassermelonen-Salat ^s

mit Feta und erfrischender Minze 13,00

Sommerleichter Caesar Salat ^{a, c, d, g, i}

mit knusprigen Croûtons, Cocktailtomaten und Parmesanhobeln 13,00

wahlweise mit marinierten Hähnchenstreifen 18,00

Carpaccio von sächsischem Rind ^{a, g}

mit Avocado Creme und Parmesanhobeln 20,00

Garnelen Ceviche ^b

mit feinem Zitrusaroma, dazu Tomate, Paprika,
Avocado und frischer Koriander 16,00

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Deutschland / Saale-Unstrut

0,2 l

9,00

Müller Thurgau 

0,75 l

31,50

Weingut Pawis – trocken

Roséwein • Südafrika / Stellenbosch

0,2 l

8,00

Delheim Pinotage Rosé

0,75 l

28,00

Delheim Wines – trocken

Hauptgänge

Pasta al Limone ^{g,2}

geschwenkt in Weißweinsauce mit spritzigen Zitrusfrüchten,
Kapern und einem Hauch Chili, dazu Parmesanhobel 18,00

Sommerliches Tofu-Kokos-Curry ^{e,f}

mit gebratenem Broccoli, Karotten,
Zuckererbsen und gehackten Erdnüssen 20,00

Saftiges Maishähnchen

auf Reisstangen mit Mango-Pfirsich Chutney
und sommerlichem Gemüse 22,00

Ganze Gebratene Dorade ^d

an frischem Blumenkohl und Chili-Koriander-Kartoffeln 29,00

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

Chili-Koriander-Kartoffeln ^{1,3,7} 5,00

Hausgemachte Pommes ^{1,9} 5,00

Zitronenrisotto ⁸ 5,00



Für danach

Bananen Frühlingsrollen ^{g, a}

heiß-kalt serviert mit Eis von der frischen Vanilleschote,
Karamell und Früchten 11,00

Erdbeer-Tiramisu ^{g, a, c}

cremiger Sommergenuss zum Davonschweben 9,00

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

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.

Bad Liebenwerda Mineralwasser Nat./Medium	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 l	8,00
Bad Liebenwerda Tonic Water /	0,25 l	3,50
Ginger Ale / Bitter Lemon		
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25 l	3,00
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,2 l	3,00
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 l	3,00
Säfte von Bauer	0,2 l	3,00

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	4,00
Tasse Café Crème	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	5,00

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	5,00
-------------------------	------