



Die Schatztruhe des Lenzes

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen öffnet der Lenz seine Schatztruhe: In sattem Grün und voller Farben reckt sich die Natur dem Licht entgegen. Nur der *Asparagus officinalis* ziert sich und möchte seine vornehme Blässe gerne behalten. Dabei verliert das zarte Edelgemüse auch mit grünem oder violetter Teint nichts von seinem herausragenden Aroma.

Unser Küchenteam kümmert sich liebevoll um die edlen Sprossen mit ihrem aufrechtem Habitus. Zusammen mit anderen Juwelen des Frühlings servieren wir Ihnen Spargel in raffinierten Variationen.

Ali Saad & Samadhy Torres
Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro



– Vegetarisch



– Empfehlung des Hauses



– Bio



– Besonderer Weingenuss



– Glutenfrei

Für Davor

Feines Cremesüppchen ^{d, g}

vom grünen Spargel, dazu Räucherlachsstreifen 9,00

Spargel-Frischkäse-Quiche ^{a, c, g}

mit Confierten Tomaten 12,00

Knackiger Frühlingssalat ^{d, k}

mit Sesam-Vinaigrette 10,00 

+ wahlweise mit Saku Thunfisch 14,00

Karamellisierter Fenchel ^k

an hausgemachtem Hummus, Orangefilets
und gerösteten Pinienkernen 12,00

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Deutschland	0,2 l	9,00
Hoflöbnitz Cuvée H 		
Weinhaus Hoflöbnitz – trocken		

Roséwein • Frankreich	0,2 l	8,00
Domain Lafage Miraflores 2022		
Domaine Lafage – trocken		

Hauptgänge

Maispoularde

an zweierlei Spargel, eingelegten Cherrytomaten
und pikanter Batata Harra 22,00

Ossobuco alla Milanese vom Kalb 🍷

mit Petersilien-Kartoffelstampf 24,00

Hausgemachte Pappardelle

geschwenkt in Bärlauch-Pesto ^{a, b, c}

mit Cherrytomaten 16,00 🌱

+ wahlweise mit Black Tiger Garnelen 20,00

In Nussbutter geschwenkte Bärlauch-Knödel ^{a, c, g} 🌱

an Frühlingsgemüse, überbacken

mit würzigem Bergkäse 16,00

Vegetarische Spargel-Lasagne ^{a, c, g} 🌱

an cremiger Bärlauch-Sauce 18,00

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: 17,00

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: 25,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

Heyers Rumpsteak 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: 25,00

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: 35,00

zusätzlich je 100 g: 16,00



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

Salat ^{1, 3, 7}

5,00

Bärlauch-Knödel ^{a, g}

5,00

Petersilien-Kartoffelstampf ^g

5,00

Pikante Batata Harra ^a

5,00



Für danach

Crème Brûlée ^{c, g} 

mit echter Vanille 10,00

Hausgemachtes Zartbitter-Schokoladeneis ^{c, g}  

an gegrilltem Pfirsich 10,00

Rhabarberragout ^{a, c, g} 

mit Crumble und hausgemachtem Vanilleeis 12,00

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
-------------------------	------