

## HEISS-KALTE GENUSSKULTUR



Strahlend zieht die Sonne ihre Kreise über dem Firmament von Chemnitz. Ähnlich wie das Kulturhauptstadtjahr hat sie ihren Höhepunkt erreicht. So dürfen sich die Gäste unserer Stadt auf einen Sommer voller Musik, Ausstellungen, Festivals und zahlreichen anderen Programmpunkten freuen. Und auf ausgiebigen Genuss:

Lassen Sie sich im Restaurant SCALA erlesene Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen: Frisches und Fruchtiges für heiße Tage, leichte Delikatessen und kulinarische Inspirationen aus den Weiten Europas. Erleben Sie stilvoll komponierte Genusskultur aus den besten saisonalen Zutaten der Region.

*Ihr Team vom Restaurant SCALA*

*Alle Preise in Euro*

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlungsmenü des Küchenchefs

 – Besonderer Weingenuss

Unsere Empfehlung

## Menü des Küchenchefs

Vorspeise

Als Vorspeise reichen wir eine kalte und leichte Erfrischung für ihren Gaumen:

### **Wassermelonen-Gazpacho**

mit Knoblauch-Basilikum-Ciabatta

Hauptgang

### **Geräucherte Short Ribs vom Rind mit intensivem, herzhaftem Aroma.**

Dazu servieren wir karamellierte Zwiebeln und Pilze  
sowie Karree Kartoffeln mit Chili-Limetten und Koriander verfeinert  
und BBQ-Jus.

Dessert

### **Ein cremiger Cheese Cake**

mit Heidelbeeren, Zitronen  
und einer feinen Heidelbeeren-Glace  
rundet den heiß-kalten Genuss ab.

35,00

## Für Davor

### Erfrischend leichte Wassermelonen-Gazpacho <sup>a, g</sup>

serviert mit Knoblauch-Basilikum-Ciabatta 8,00

### Burrata auf Wildkräuter-Salat <sup>g, h</sup>

mit gegrillter Ananas, gerösteten Pinienkernen  
und feinem Kokos-Ananas-Dressing 12,00

### Fruchtige Wassermelone <sup>g, h</sup>

eingelegt in frischer Vanille,  
dazu Pistazien-Ziegenkäse und Balsamico 8,00

### Gegrillte Jakobsmuschel <sup>b, g, h, l</sup>

auf süßer Cantaloupe-Melone, serviert mit frischer Minze  
und Limetten-Honig-Dressing 13,00

## Unsere Weinempfehlungen

---

Weißwein • Frankreich

0,2 l

11,00

### Miraflores Blanc Frisant Cuvée

Domaine Lafage – trocken

---

Roséwein • Frankreich

0,2 l

10,00

### Miraflores Rose Cuvée

Domaine Lafage – trocken

---

# Hauptgänge

## Geräucherte Short Ribs vom Rind <sup>f, i</sup> 🍷

an karamellisierten Zwiebeln und Pilzen sowie Karree Kartoffeln  
mit Chili-Limetten und Koriander verfeinert  
und BBQ-Jus 25,00

## Auf der Haut gebratenes Steinbutt-Filet <sup>d, g</sup>

mit feinem Erbsenpüree  
und fruchtigem Orangen-Fenchel-Gemüse 27,00

## Auberginen-Steaks <sup>g, h</sup> 🌱

an Ragout aus Tomaten, Kirschen und Erbsen,  
dazu Petersilien-Pesto und Parmesan-Chips 16,00

## Linguine al Limone mit erfrischender Note <sup>a, b, g</sup> 🌱

dazu Rucola und Pecorino Romano 15,00

Wahlweise mit:

Hähnchenstreifen 18,00

Black Tiger Garnelen 20,00

# Für danach

## Cremiger Cheese Cake <sup>a, c, f, g</sup>

mit Heidelbeeren, Zitronen  
und einer feinen Heidelbeeren-Glace 9,00

## Pavlova <sup>a, f, g</sup>

mit frischen Erdbeeren, Pistazien  
und fruchtigem Erdbeerspiegel 8,00

## Banana-Rolls <sup>a, g</sup>

mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren  
und Karamellsirup 8,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen heiß-kalte Genusskultur  
als 2-Gang-Menü für 25,00 €, als 3-Gang-Menü für 35,00 €  
oder mit allen Höhepunkten als 4-Gang-Menü für 42,00 €.

### 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
Oberdorfer Hell	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 l	5,00
vom Fass	0,5 l	6,50
Eibauer Schwarzbier	0,5 l	5,50
Marx-Städter-Pils 	0,33 l	4,50
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 / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,25 l	3,50
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
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		4,00
Tasse Café Crème		3,00
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		4,00
Latte Macchiato		5,00

*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.*



**Kännchen Ronnefeldt Tee**

**8,00**

*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.*

