

MAGIE DES WEIHNACHTSLANDES



Glanzvoll präsentieren sich festlich geschmückte Fenster am Fuße des Weihnachtslandes. Schwibbögen, Sterne und Lichterketten künden leuchtend vom Ausklang des Jahres, während der Duft der nahenden Feiertage um die Häuser zieht. Über all dem liegt eine leise Sehnsucht nach Ruhe, Behaglichkeit und Genuss im Kreise der Liebsten.

Kommen Sie zusammen, machen Sie es sich gemütlich und lassen Sie sich die Magie des Weihnachtslandes auf der Zunge zergehen: erlesene Köstlichkeiten aus den besten Zutaten der Region, herzhafte und süße Gaumenfreuden, stilvoll für Sie komponiert.

Ihr Team vom Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlungsmenü des Küchenchefs

 – Besonderer Weingenuss

Unsere Empfehlung

Menü des Küchenchefs

Vorspeise

Beginnen Sie ihre kulinarische Reise durch das Weihnachtsland mit einem

Cremigen Maronensüppchen

mit kross gebratenem Speck und frischen Kräutern.

Hauptgang

Festlich geht es mit Hauptgang weiter: Wir reichen Ihnen

Klassisch geschmorte Gänsekeule

an feinem Rotkraut, Kartoffelklößen und einer fruchtigen Orangensauce.

Dessert

Zum Schluss servieren wir Ihnen einen

Warm-kalten Weihnachtsgenuss

aus Schokoladen-Spekulatius-Cake und Vanilleeis.

35,00

Für Davor

Cremiges Maronensüppchen ^g

mit kross gebratenem Speck und frischen Kräutern 8,00

Feines Selleriepüree ^{a, d, g, j}

mit Thunfisch-Sashimi, Apfel-Julienne vom Granny Smith
und Pumpernickeln 10,00

Knackig frischer Feldsalat ^g

mit dünnen Scheiben geräucherter Entenbrust,
dazu getrocknete Cranberrys und Preiselbeer-Vinaigrette 10,00

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Konrad Wines Neuseeland / Marlborough

0,2 l 12,00

Sauvignon Blanc

0,75 l 39,00

trocken – Stachelbeere, Zitrus, ein Hauch tropischer Frucht

Rotwein • Georgien / Kachetien

0,2 l 14,00

Saperavi Bedoba

0,75 l 45,00

trocken – Kraftvoll und vollmundig, getragen von dunklen Beeren

Hauptgänge

Weihnachtlich geschmorte Gänsekeule ^{a, g}

mit feinem Rotkohl, Kartoffelklößen und fruchtiger Orangensoße 25,00

Zart rosa gebratene Entenbrust ^g

serviert auf cremigem Süßkartoffelpüree,
dazu Rosenkohl und eine Rotwein-Feigensoße 26,00

Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen ^{a, g, h}

in cremiger Maronen-Trüffel-Sauce,
verfeinert mit gerösteten Haselnüssen 16,00

In Thymianbutter gebratenes Karpfenfilet ^{a, d, g}

mit feiner Zitronen–Riesling–Sauce, dazu ein Gemüseduett
aus Fenchel und Orange, begleitet von Spinatknödeln 24,00

Für danach

Feine Birnen Crème brûlée c, g

mit karamellisierter Zuckerkruste 7,00

Warm-kalter Weihnachtsgenuss a, c, g

aus Schokoladen-Spekulatius-Cake und Vanilleeis 9,00

Cremiges Lebkuchen-Parfait a, c, g

zum Dahinschmelzen, serviert mit Zimtsauce 8,00

Auf Wunsch zaubern wir Ihnen die Magie des Weihnachtslandes

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

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärzt
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- koffeinhaltig
- chininhaltig
- mit Süßungsmittel
- 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 /	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
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		4,00
Tasse Café Crème		3,00
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		4,00
Latte Macchiato		5,00

Italienische Kaffee-Exzellenz seit 1950 - Der Kaffee aus dem Hause Caffè Corsini verkörpert die Kunst der Rösttradition aus dem Herzen der Toskana. Mit über sieben Jahrzehnten Erfahrung wird hier jeder Bohne mit Hingabe und Leidenschaft begegnet.

CAFFÈ
CORSINI
1950

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.

