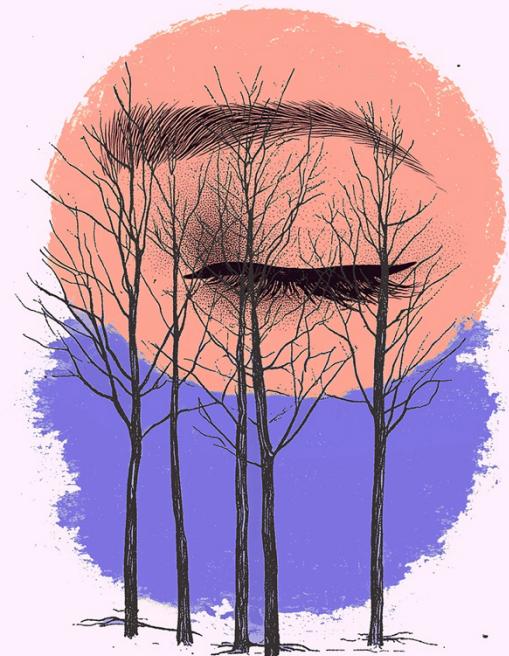


ZAUBER DES NEUBEGINNS



Nach und nach verlischt der Glanz der Weihnachtszeit. Bricht nun die Sauregurkenzeit mitsamt grauer Tristesse an? Weit gefehlt. Vielmehr wohnt dem Neubeginn ein besonderer Zauber inne. Die länger werdenden Tage werfen ein zunehmend helleres Licht auf die weiße Winterpracht. Gute Vorsätze bringen frischen Wind ins neue Jahr. Und wer weiß, vielleicht schickt der Frühling bald seine ersten Boten und verkündet das Ende der dunklen Zeit.

Genießen Sie die Magie des Aufbruchs im neuen Jahr. Mit feinen Köstlichkeiten, herzhaften und süßen Delikatessen - stilvoll komponiert und frisch aus den besten Zutaten der Region für Sie zubereitet.

Ihr Team vom Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

– Vegetarisch

– Bio

– Glutenfrei

– Empfehlungsmenü des Küchenchefs

– Besonderer Weingenuss

Unsere Empfehlung

Menü des Küchenchefs

Vorspeise

Wir wecken leise ihre Lebensgeister im neuen Jahr mit einer
würzigen roten Linsensuppe

aus der Levante.

Hauptgang

Als Hauptgang servieren wir Ihnen einen Klassiker aus der Küche Frankreichs
Boeuf Bourguignon,
dazu Wurzelgemüse und Purée de pommes de terre

Dessert

Vollenden Sie den Zauber des Neubeginns mit
Vanille-Pannacotta zum Dahinschmelzen,
verfeinert mit Orangensauce

35,00

Für Davor

Würzige rote Linsensuppe ⁱ

aus der Levante 8,00

Knackiger Rucolasalat ^{g, h, i}

mit Birne, Parmesan hobeln, kristallisierten Walnüssen
und Honig-Senf-Dressing 12,00

Wahlweise mit: Wachtelkeulen ^c 18,00

Herzhafte Champignontarte ^{a, c, g}

mit Thymian und Blauschimmelkäse 12,00

Kalbszunge mit Blumenkohlcreme ^{g, j}

mit frittierten Kapern und einer Vinaigrette
aus Honig und Dijon-Senf 14,00

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein • Cantina Michele Chiarlo • Italien/Piemont	0,2 l	14,00
Langhe Nebbiolo „Il Principe“  trocken	0,75 l	70,00
Weißwein • Villa Hochdörffer • Deutschland / Pfalz	0,2 l	8,50
Grauer Burgunder trocken	0,75 l	28,00

Hauptgänge

Boeuf Bourguignon g, i, l

dazu Wurzelgemüse

und Purée de pommes de terre 24,00

Gebratenes Skrei-Filet auf schwarzem Risotto d, g

dazu Vanillemöhren

und Zitronen-Beurre blanc 24,00

Polenta-Lasagne g, a

mit cremigem Ragout

aus Spinat und Steinpilzen 18,00

Pasta Mafaldine a, g

mit Kürbis-Ricotta-Emulsion,

Kürbisöl und Parmesanchips 16,00

Für danach

Warmer Apfel-Crumble ^{a, c, g}

mit feiner Zimtnote und Vanilleeis 8,00

Käse-Grießrolle-Ring ^{a, c, g, h}

gefüllt mit aromatischer Creme und serviert mit Pistazien 10,00

Pannacotta mit Bourbon Vanille ^g

zum Dahinschmelzen, dazu eine feine Orangensauce 7,00



Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Zauber des Neubeginns
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 | Schweifeldioxid 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 vom Fass	0,3 l	5,00
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.

