

FRISCHES VOM LENZ



Farbenfroh tastet sich das Leben zurück ins warme Sonnenlicht, begleitet von einem üppigen, facettenreichen Bouquet. Bärlauch, Minze und andere Kräuter sprießen. Erste Erdbeeren und Rhabarber verleihen unseren Gaumenfreuden im Restaurant SCALA eine unvergleichliche Frische. Kurzum, der Lenz ist da.

Und mit ihm zahlreiche leckere saisonale Köstlichkeiten: Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Frühlingsspaziergang mit knackigem Salat, feinem Lammkotelett, sanft gegrilltem Schwertfisch oder Fruchtigem für Danach.

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 Ihren kulinarischen Frühlingsspaziergang mit einem
Feinen Erbsensüppchen mit Minze und Granatapfelkernen
unter einer Haube aus Kokosmilch

Hauptgang

Als Hauptgang servieren wir Ihnen zartes
Lammkotelett an Kakao-Jus auf einem Püree aus Erdäpfeln
und Pastinaken, dazu eingelegte Rispenkirschtomaten

Dessert

Und zum Schluss reichen wir Ihnen Frisches vom Lenz:
Fruchtiges Rhabarberkompott
mit luftigem Schaum aus Vanillesahne

35,00

Für Davor

Feines Erbsensüppchen ^{g, h, i}

mit Minze und Granatapfelkernen

unter einer Haube aus Kokosmilch 10,00

Garnelen-Ceviche ^{b, i}

mit erfrischendem Mango-Avocado-Tatar 14,00

Knackiger Frühlingsalat ^{i, i}

mit Zitrusfilet, frischen Erdbeeren und Blutorangen-Dressing 12,00

Wahlweise mit:

mit gebratenen Jakobsmuscheln ⁿ 16,00

Arancini ^{a, g}

knusprig gebackene Risotto-Bällchen mit Mozzarella-Kräuter-Füllung,

serviert auf Fleischtomaten und Rucola 14,00



Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc

Weißwein • Hole in the Water • Neuseeland / Malborough 0,2l 12,00

Hauptgänge

Sanft gegrillter Schwertfisch ^{a, d, i}

an konzentrierter Essenz aus Roter Bete,
weißer Bohnencreme und Kapernblatt-Crunch 24,00

Lammkotelett an Kakao-Jus ^{g, i}

auf einem Püree aus Erdäpfeln und Pastinaken,
dazu eingelegte Rispenkirschtomaten 26,00

Pappardelle ^{a, g, h}

geschwenkt in einer Emulsion aus Auberginen und Feta,
verfeinert mit gerösteten Pinienkernen 18,00

Goldbraun überbackenes Kartoffel-Bärlauch-Gratin ^g

in einer cremigen Bärlauch-Sahnesauce 16,00

 Weinempfehlung:

Chardonnay

Weißwein • Cloudy Bay • Neuseeland / Malborough 0,75l 60,00

Shiraz

Rotwein • Penfolds • Australien 0,2l 12,00

Für danach

Fruchtiges Rhabarberkompott

mit luftigem Schaum aus Vanillesahne 9,00

Hausgemachter Cannoli a, g, h

gefüllt mit Erdbeer-Ricotta-Creme, dazu Pistazien 10,00

Cremiges Zitronen-Thymian-Mousse a, c, g, i

mit frischen Beeren 10,00

 Weinempfehlung:

Rieslaner Spätlese

Weißwein • Deutschland / Pfalz 0,1l 7,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Frisches vom Lenz
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	0,5 l	6,00
alkoholfrei		
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.



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.

