

DER SOMMER BITTET ZU TISCH



Warme Temperaturen, der Duft der Ferne und Urlaubszeit: beste Voraussetzungen, um einen Gang herunterzuschalten und sich unbeschwert den Sommer auf der Zunge zergehen zu lassen.

Unser Küchenteam hat die vielfältigen Aromen der warmen Jahreszeit eingefangen und bittet nun zu Tisch: zum Beispiel mit einer traditionellen gekühlten Gazpacho Andaluz aus sonnengereiften Tomaten, Gurken und Paprika, dem rosa gebratenen Kalbsrücken an fruchtiger Brombeer-Balsamico-Jus oder der Tarte au citron mit samtiger Zitronencreme. Alles 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

Wie eine kühle Brise an einem warmen Sommertag eröffnet für Sie die **gekühlte Gazpacho Andaluz aus sonnengereiften Tomaten, Gurken und Paprika, serviert mit aromatischen Knoblauch-Croûtons.**

Hauptgang

Im Hauptgang entfaltet sich ein feines Zusammenspiel sommerlicher Aromen. Genießen Sie den **rosa gebratenen Kalbsrücken an fruchtiger Brombeer-Balsamico-Jus, serviert mit geschmolzenen Cipollini-Zwiebeln, auf cremigem Kokos-Süßkartoffelpüree..**

Dessert

Zum Abschluss zeigt sich der Sommer von seiner zitronigen Seite mit einer **Tarte au citron mit samtiger Zitronencreme auf knusprigem Mürbeteig, garniert mit hausgemachten kandierten Bio-Zitronenscheiben und frischer Minze.**

35,00

Für Davor

Gekühlte Gazpacho Andaluz ^a

traditionelle kalte Gemüsesuppe aus sonnengereiften Tomaten,
Gurken und Paprika, serviert mit aromatischen Knoblauch-Croûtons 9,00

Fruchtige Honigmelonen-Salsa ⁱ

auf knackigem wilden Rucola, verfeinert mit
hauchdünn geschnittenem Serrano-Schinken 12,00

Sommerlicher Wildkräutersalat ^{g, h}

an fruchtigem Himbeer-Balsamico-Dressing, serviert mit cremiger Burrata,
lauwarm gegrillten Pfirsichspalten und gerösteten Pinienkernen 13,00

Tranche vom Thunfisch in Sesamkruste ^{d, f, k}

auf cremiger Limetten-Guacamole und begleitet
von einem fruchtig-pikanten Mango-Ponzu-Gel 15,00



Unsere Weinempfehlungen:

Miraflors Rosé Cuvée Roséwein • Domaine Lafarge • Roussillon / Frankreich

0,25 l 11,00

0,75 l 30,00

Pinot Noir Rotwein • Weingut Borell-Diehl • Deutschland / Pfalz

0,25 l 9,00

0,75 l 28,00

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbsrücken ^{g, l}

an fruchtiger Brombeer-Balsamico-Jus,
mit geschmolzenen Cipollini-Zwiebeln,
auf cremigem Kokos-Süßkartoffelpüree 28,00

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{d, g}

an einer feinen Olivenöl-Kapern-Vinaigrette,
serviert mit knackigem wildem Brokkoli
auf cremigem Blumenkohlpuée 25,00

Linguine in spritziger Weißwein-Schnittlauch-Sauce ^{a, g, h, l}

verfeinert mit nativem Olivenöl, frisch geriebenem
Grana Padano und gerösteten Pinienkernen 18,00

Wahlweise mit:

Garnelen ^b 24,00

Hähnchenstreifen 22,00

Gegrillte Auberginenroulade ^g

mit cremiger Ricotta-Spinat-Füllung,
auf fruchtigem Tomatensugo
und serviert mit knusprigen Parmesanchips 18,00

Für danach

In Vanille gezogener Pfirsich ^{g, h}

mit Bourbon-Vanilleeis, fruchtigem Himbeercoulis,
luftigem Vanille-Sahneschaum und gerösteten Mandeln 9,00

Tarte au citron ^{a, c, g}

mit samtiger Zitronencreme auf knusprigem Mürbeteig,
garniert mit hausgemachten kandierten Bio-Zitronenscheiben
und frischer Minze 8,00

Erfrischendes Wassermelonensorbet ^{g, l}

hausgemacht, mit feinen Schokoladensplittern,
am Tisch frisch mit eiskaltem Sekt aufgegossen 9,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Sommerkarte
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 /	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.

