IN HÜLLE UND FÜLLE

Wenn farbenfroh die Blätter tanzen, gibt sich des Sommers ganzes Werk zu erkennen: wohlgenährtes Gemüse vom Feld, edle Maronen aus den Geästen und Fruchtiges in allen Farbtönen. Kurz gesagt, zeigt sich der Herbst in seiner Lese in Hülle und Fülle.

Aus dieser Vielfalt zaubert unser Küchenteam handgeschnittenes Hirschtatar, knackigen Salat, Medaillons vom Rehrücken, Tagliatelle mit Steinpilzen und süße Leckereien für danach. Alles stilvoll mit den besten Zutaten aus der Region 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

Genießen Sie zu Beginn die goldenen Farben und die verschiedenen Facetten des Herbstes mit einer **Süßkartoffel-Ingwer-Velouté, garniert mit knusprig gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl.**

Hauptgang

Im Hauptgang erwartet Sie die Hülle und Fülle verschiedener Aromen mit **Medaillons vom Rehrücken an Beurre Rouge mit knusprigem Schalotten-Crunch, begleitet von hausgemachten Maronen-Knödeln.**

Dessert

Lassen Sie zum Schluss Ihren kulinarischen Spaziergang durch den Herbst mit einer **Espresso-Crème-Brûlée** ausklingen **- einer Liaison aus feiner Kaffeenote mit einer hauchdünnen, frisch geflämmten Zuckerkruste.**

35,00

Für Davor

Süßkartoffel-Ingwer-Velouté

garniert mit knusprig gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl *12,00*

Handgeschnittenes Hirschtatar [g, h]

mit Nuancen von Haselnussöl und feinen Schalotten,
serviert auf einer cremigen Maronen-Mousse und vollendet
mit spritzigem Preiselbeer-Gel *16,00*

Mit frischen Feigen und feinem Thymian-Honig marinierte Ziegenkäsecreme [a, g]

auf knuspriger Pumpernickel-Erde *13,00*

Frische Birnenspalten auf knackigem Feldsalat [h, i]

mit edlem Himbeer-Balsamico-Glace, abgerundet mit spritzigen
Granatapfelkernen und knusprigem Mandel-Crunch *12,00*

Unsere Weinempfehlungen:

Weißer Burgunder „Löß“ *Weißwein • Weingut Villa Hochdörffer • Deutschland / Pfalz*

0,25 l 8,50 0,75 l 25,00

Chianti Classico *Rotwein • Querceto di Castellina • Italien / Toskana*

0,25 l 11,50 0,75 l 32,00

Hauptgänge

Medaillons vom Rehrücken [a, c, g]

an Beurre Rouge mit knusprigem Schalotten-Crunch,
begleitet von hausgemachten Maronen-Knödeln *28,00*

Saftig gebackenes Seehechtfilet [d, g, i, f]

in einer tiefen Miso-Bourbon-Marinade auf samtigem Sellerie-Apfel-Püree,
dazu in feiner Butter glasierte Petersilien-Schwarzwurzeln *26,00*

Tagliatelle [a, g, h, l]

geschwenkt in einer cremigen Weißwein-Trüffel-Thymian-Sauce mit gebratenen Steinpilzen, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen und Parmesan *20,00*

Wahlweise mit:

Garnelen [b] *26,00*

Hähnchenstreifen *24,00*

Cremiges, schwarzes Venere-Risotto [g, h]

mit gebratenen Honig-Hokkaido-Kürbiswürfeln und einer Krone
aus luftig-leichtem Parmesanschaum und gerösteten Kürbiskernen *24,00*

Für danach

Espresso-Crème-Brûlée c, g

eine Liaison aus feiner Kaffeenote mit einer hauchdünnen,
frisch geflämmten Zuckerkruste *9,00*

Zarte, in süßem Rotwein und Zimt geschmorte Birnenspalten g, l

mit einer Kugel cremigem Bourbon-Vanilleeis *l l,00*

Warme Honig-Apfel-Tarte g, h

mit echter Vanille und Zimt, verfeinert mit Mandelcreme
und gerösteten Mandeln *l l,00*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Herbstkarte
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*

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.

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823