STILLE BESCHERUNG



Entfliehen Sie der hektischen Vorweihnachtszeit und genießen Sie zusammen besinnliche Stunden bei Tisch. Wir reichen Ihnen und Ihren Liebsten feine kulinarische Gaben zum Genießen: zum Beispiel ein cremiges Süppchen von der Edelkastanie, geschmorte Gänsekeule an Rotkraut, Klößen und Orangensauce, gebratenes Filet vom Heilbutt oder hausgemachtes Zimtparfait zum Dahinschmelzen.

Alles stilvoll komponiert mit den besten Zutaten aus der Region.

Ihr Team vom Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

– *Vegetarisch*
– *Bio*
– *Glutenfrei*
– *Empfehlungsmenü des Küchenchefs*
– *Besonderer Weingenuss*

Unsere Empfehlung

Menü des Küchenchefs

Vorspeise

Kommen Sie zusammen und wärmen Sie sich mit einem

Cremigen Süppchen von der Edelkastanie mit krossen Landspeck-Würfeln und frischen Weintrauben auf.

Hauptgang

Im Hauptgang reichen wir Ihnen einen ersten Vorgeschmack

auf die besinnliche Weihnachtszeit:

Knusprig geschmorte Gänsekeule an einer fruchtigen Orangensauce, serviert mit traditionellem Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen.

Dessert

Zum Schluss eine süße Bescherung für Ihren Gaumen:

Cremig gebackener Cheesecake mit Bourbon-Vanille auf einem knusprigen Keksboden, vollendet mit den feinen Nuancen einer glänzenden, tiefen Lebkuchen-Glace.

40,00

Für Davor

Cremiges Süppchen von der Edelkastanie g, l, o

mit krossen Landspeck-Würfeln und frischen Weintrauben *12,00*

Scharf angebratene atlantische Jakobsmuscheln d, g, r, o

auf einem samtigen Püree von der Trüffel-Kartoffel, gekrönt

mit feinstem, kühlem Kaviar an weihnachtlichen Cranberry-Splittern *18,00*

Gebackene Tarte mit Walnuss und Taleggio-Käse a, c, g, h, o

auf einem feinen Bett von hauchdünnem Feigen-Carpaccio,

vollendet mit dunkler Balsamico-Glace *13,00*

Knackiger Chicorée-Salat m, o

mit in Gewürzsud eingelegten Birnenspalten,

funkelnden Granatapfelkernen und Birnenreduktion *12,00*

Unsere Weinempfehlungen:

Sauvignon Blanc *Weißwein • Konrad Wines Hole in the Water • Neuseeland/Marlborough*

0,2 l 12,00 *0,75 l 35,00*

Langhe Nebbiolo „Il Principe“ *Rotwein • Cantina Michele Chiarlo • Italien/ Piemont*

0,2 l 14,50 *0,75 l 55,00*

Hauptgänge

Knusprig geschmorte Gänsekeule a, c, g, l, o

an einer fruchtigen Orangensauce, serviert mit traditionellem Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen *26,00*

Zart in Thymianbutter gegarte Barbarie-Entenbrust a, g, l, o

mit feiner Räuchernote aus dem Ofen, serviert auf rahmigem Wirsinggemüse und Portwein-Jus, dazu in Butter glasierte Pastinaken-Spalten *28,00*

Gebratenes Filet vom Heilbutt a, c, d, g, l, o

bedeckt mit einer samtig aufgeschlagenen Tomaten-Bulgur-Emulsion und gekrönt mit knackigen Mungobohnensprossen an einer glänzenden Sauvignon-Blanc-Safran-Sauce *28,00*

Cremige Steinpilz-Ravioli a, c, g

an einer samtigen Maronen-Cremesauce, vollendet mit feinen Nuancen von einem intensiven Parmesan-Gel *24,00*

Für danach

Cremig gebackener Cheesecake a, c, g, h

mit Bourbon-Vanille auf einem knusprigen Keksboden, vollendet
mit den feinen Nuancen einer glänzenden, tiefen Lebkuchen-Glace *10,00*

Hausgemachtes Zimtparfait a, c, f, g

gebettet auf einer samtigen Mousse aus dunkler Edelschokolade
und vollendet mit knusprigem Maronen-Crunch *9,00*

Erfrischendes Himbeersorbet a, f, g, h

auf knusprigem Pistazien-Crumble, umhüllt von einem luftig
aufgeschlagenen Schaum aus weißer Schokolade *9,00*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Weihnachtskarte
als 2-Gang-Menü für 30,00 €, als 3-Gang-Menü für 40,00 €
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