

# *Herzlich Willkommen*

*Das Restaurant wurde nach dem bekannten Mailänder  
Opernhaus, der „Scala“, benannt.*

*Teatro alla Scala,*

*welches als das berühmteste Opernhaus der Welt gilt,  
verkörpert Glanz, Festlichkeit und Eleganz.*

*Scala steht als Sinnbild für die Sehnsucht der Menschen  
nach ausgezeichneten Leistungen auf der Bühne,  
für den Wunsch nach einem Ort,  
an dem man den Juwel der Sinne erleben kann.*

*Wo man sich geborgen und wohl fühlt,  
weil das gesamte Orchester,  
die Akustik und die Akteure überzeugen.*

*Wir wünschen unseren Gästen,  
dass Sie diesen einzigartigen Genuss für einige Stunden  
bei uns finden und freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein.*

*„Kochen ist eine Sprache,  
durch die man Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Poesie,  
Komplexität, Magie, Humor, Provokation  
und Kultur ausdrücken kann.“*

***Ferran Adria***

*(Sternekoch und Begründer der Molekularküche)*

*Wir, als Küchenteam des Restaurants Scala,  
gestalten für Sie Kompositionen der Königin des Gemüses  
aus der Spargelmetropole Beelitz*

*mit einer Vielzahl an neuen und erfrischenden  
Geschmackskomponenten stilvoll zu Ihrem Genuss.*

*Mit zwei korrespondierenden Menüs*

*bieten wir Ihnen die Gelegenheit  
nach Ihrem Gusto oder je nach Anlass*

*Ihr Wunschmenü frei zu gestalten*

*Lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen.*

***Lars Herfurth***

*(Küchenchef)*

*Menü in drei Gängen €...30,00*

*jeder weitere Gang €...10,00*

*Weinempfehlungen sind nicht im Preis enthalten*

# *La petite France*

## *Vorspeise*

### **Galette de sarrasin à la Bretonne**

Jakobsmuschel<sup>14</sup> / Zwiebellauch / Buchweizen / Creme double<sup>7</sup>  
Wasabi-Rauke<sup>10</sup>

Gutedel – Zahn

---

## *Suppe*

### **Bisque d'homard<sup>7</sup>**

Atlantikhummer<sup>2</sup> / Piment / Cognac / Shisokresse

Edition Meißen - Prinz zur Lippe

---

## *Zwischengang*

### **Feuillette saumon, petits légumes et sauce à lestragon**

Fjordlachs<sup>4</sup> / Blätterteig<sup>1</sup> / Wurzelgemüse<sup>9</sup> / Estragon<sup>7</sup>

Chardonnay - Alois Lageder

---

## *Hauptgang*

### **Carré d'agneau en croûte d'herbes<sup>1</sup> et panisse<sup>1</sup>**

Lammkarree / Petersilie / Haselnuss<sup>8</sup> / Wiesenkräuter<sup>10</sup>  
Kichererbse / Rouille<sup>7</sup>

Spätburgunder - P.J. Valckenberg

---

## *Dessert*

### **Crème Brûlée<sup>7</sup>**

Karamell / Lavendel / Orange  
Callebault-Schokolade / Cayenne-Pfeffer

Edelspatz Riesling Auslese - Hattenheimer Wisselbrunnen

---

*Menü in drei Gängen €...30,00*

*jeder weitere Gang €...10,00*

# *La petite France végétarisch*

## *Vorspeise*

### **Tarte Tatin<sup>1</sup> salée aux tomates**

Strauchtomate / Pinienkern<sup>8</sup> / Karamell / Olive / Crème fraîche<sup>7</sup> / Rucola<sup>10</sup>

Chardonnay-Alois Lageder

---

## *Suppe*

### **Potage<sup>7</sup> de petits pois et à la menthe**

Erbse / Zuckerschote / Pfefferminze / Kürbiskernöl

Spätburgunder Rosé-P.J. Valckenberg

---

## *Zwischengang*

### **Terrine de courgette au fromage frais, figue et noisette**

Frischkäse<sup>7</sup> / Zucchini / Feige / Haselnuss<sup>8</sup> / Wiesenkräuter<sup>10</sup>

Rioja-Vina Herminia

---

## *Hauptgang*

### **Flan<sup>7</sup> de légumes<sup>9</sup> et mille feuille de pommes riz rouge et pamplemousse**

Crème fraîche / Karotte / Paprika / Apfel / Grapefruit / roter Reis

Riesling-Robert Weil

---

## *Dessert*

### **Clafoutis<sup>1,7</sup> aux cerises et aux fleurs**

Kirsche / Blüten / Orangenblütenwasser / Cantaloup / Ziegenfrischkäse<sup>7</sup>  
Rosmarinhonig

Edelspatz Riesling Auslese - Hattenheimer Wisselbrunnen

---

# Steak Gerichte

**Koberländer Strohhaltungs-Schwein** € 18,50

Heyers Schinkenspeck / Keniabohne / Spätburgunderjus<sup>8,9,10</sup>

---

**Heyers dry aged Ribeye (300g)** € 23,00  
**Sächsisches Rind**

Zucchini / Paprika / Olive / Champignon

---

**Heyers dry aged Roastbeef** € 28,00  
**Sächsisches Rind**

Café de Paris Butter<sup>1,7,8,9,10</sup> / Blattsalat / Paprika / Gurke / Strauchtomate

---

**Heyers dry aged Filet** € 36,00  
**Sächsisches Rind**

Kräuterbutter<sup>7</sup> / Pilze der Saison

---

## Beilage nach Wahl

Kartoffelstampf <sup>7</sup>	€ 4,00
hausgemachte Gnocchi <sup>1,3</sup>	€ 4,00
Röstkartoffeln	€ 4,00
Rosmarinkartoffeln	€ 4,00
Pommes Frites	€ 4,00
Bratkartoffelsalat <sup>8,10</sup>	€ 5,00

---

### Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

- |  |   |
|--|---|
| 1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   | K.Koch) Paranüsse (Bertholletia excelsa), pistazien (Pistacia vera), Macadamia-und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gem. den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind |
| 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)   | 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| 8. Schalenfrüchte – Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecanüsse (Carya illinoensis Wangenh., |   |

# Getränke

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Braustolz Pils vom Fass	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Braustolz Schwarzbier	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen hell naturtrüb	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	€ 4,00
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Bitburger alkoholfrei 0,0%	0,33l	€ 3,00

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden  
Bierspezialitäten

---

Apollinaris Selection	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
Apollinaris Vio	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
San Pellegrino	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
San Pellegrino Aqua Panna	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 6,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	€ 3,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	€ 3,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	€ 3,00
Coca Cola/ Coca Cola light/ Coca Cola Zero	0,2l	€ 2,50
Fanta/ Sprite	0,2l	€ 2,50
Säfte von Granini	0,2l	ab € 2,40

---

Kaffeespezialitäten unserer Chemnitzer Rösterei

„Bohnenmeister“

Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,50
Tasse Café Crème	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
Kännchen Ronnefeldt Tee	€ 4,50

---