

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
sich Ihr Wunschmenü frei zu gestalten*

und sich von uns überraschen und verwöhnen zu lassen.

Lars Herfurth

(Küchenchef)

*Menü in drei Gängen €...30,00
jeder weitere Gang €...10,00
Weine sind nicht im Preis enthalten*

Spargel

Vorspeise

Perlhuhnssupreme³

weißer Spargel / Wiesenkräuter¹⁰ / Erdbeere / Kokos

Gutedel – Zahn

Suppe

Spargelcrème⁷

grüner Spargel / Vanille / Parmaschinken / Shisokresse

Edition Meißen - Prinz zur Lippe

Zwischengang

Knurrhahnfilet⁴

Fisch

weißer Spargel / Rhabarber / Rioja¹² / Trüffelkartoffel⁷

Chardonnay - Alois Lageder

Hauptgang

Kalbsfilet

grüner Spargel / San Daniele / Kaisergranat² / Orange^{3,7}

Spätburgunder - P.J. Valckenberg

Dessert

Limettenparfait^{3,7}

weißer Spargel / Karamell / Erdbeere / Maracuja^{1,3,7}
Zitronenmelisse / Frischkäse⁷

Edelspatz Riesling Auslese - Hattenheimer Wisselbrunnen

Spargel vegetarisch

Vorspeise

Spargel sous vide

weißer Spargel / Quinoa¹⁰ / Paprika / Grand Marnier^F / Orange

Chardonnay-Alois Lageder

Suppe

Minestrone verde⁹

grüner Spargel / Zuckererbsenschote / Fenchel
Zucchini / Kerbel / Schmand⁷

Spätburgunder Rosé-P.J. Valckenberg

Zwischengang

Quesadilla¹

weißer Spargel / Kidneybohne / rote Zwiebel / Cheddar^{7,F}
Sauerrahm⁷ / Mango / Chilli

Rioja-Vina Herminia

Hauptgang

Curry^F

grüner Spargel / Bockshornklee / Shitake / Kokos
Limette / Blumenkohl / roter Reis

Riesling-Robert Weil

Dessert

Chou à la crème^{1,3}

Erdbeere / Schlagsahne⁷ / Tamarillo / Tomate / Chilli

Edelspatz Riesling Auslese - Hattenheimer Wisselbrunnen

Steak Gerichte

Koberländer Strohhaltungs-Schwein € 18,50

Heyers Schinkenspeck / Keniabohne / Spätburgunderjus^{8,9,10}

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^{1,7,8,9,10} / Blattsalat / Paprika / Gurke / Strauchtomate

Heyers dry aged Filet € 36,00
Sächsisches Rind

Kräuterbutter⁷ / Pilze der Saison

Beilage nach Wahl

Kartoffelstampf ⁷	€ 4,00
hausgemachte Gnocchi ^{1,3}	€ 4,00
Röstkartoffeln	€ 4,00
Rosmarinkartoffeln	€ 4,00
Pommes Frites	€ 4,00
Bratkartoffelsalat ^{8,10}	€ 5,00

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

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

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

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