



Königliches zwischen Gibraltar und dem Golf von Iskenderun

Wie kaum ein anderes Gehölz steht der Olivenbaum für eine ganze Region. Mal als Symbol für Weisheit und Hoffnung, mal als Zeichen des Friedens und Wohlstand. Doch vor allem in den Küchen zieht der König des Mediterraneums seine Fäden. Mit seinen Früchten eint er dezent die vielfältige Kulinarik der angrenzenden Länder und verhilft ihr zu ihrem unverkennbaren Aroma - von Gibraltar bis zum Golf von Iskenderun.

Kommen Sie mit Familie und Freunden zusammen und genießen Sie gemeinsam eine erlesene Auswahl an Delikatessen aus dem Mittelmeerraum. Stilvoll komponiert und frisch aus den besten saisonalen Zutaten für Sie zubereitet.

Ali Saad & Samadhy Torres

Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlung des Hauses

 – Besonderer Weingenuss

Für Davon

Eingelegte Wassermelone mit fruchtigem Himbeeressig ^{3, a, b, c, g}

unter einem Fetahäubchen, dazu Tempura-Garnelen 14,00

In Mango und Avocado gehüllter Burrata ^g 

auf einem Bett aus Rucola, frischen Erdbeeren und Balsamico Glace 12,00

Gazpacho ^{a, i} 

kalte Andalusische Gemüsesuppe mit knusprigem Knoblauchbaguette 10,00

Goldgelbe Arancini ^{a, c, g} 

mit Mozzarella-Hackfleischfüllung und Basilikum-Tomatensauce 12,00

Sommerlich bunter Salat ^{g, i, 3} 

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, Feigen und Pfirsichdressing 12,00

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Deutschland

0,2 l

9,00

Hoflöbnitz Cuvée H 

Weinhaus Hoflöbnitz – trocken

Roséwein • Frankreich

0,2 l

8,00

Domain Lafage Miraflores 2022

Domaine Lafage – trocken

Hauptgänge

Zarte Kalbsbäckchen in kräftiger Rotweinjus ^{a, f}
an sommerlichem Gemüse und Süßkartoffelstampf 28,00

Saftiges Truthahn-Steak im Haselnussmantel ^{a, c}

dazu Melonen-Chili-Salsa 22,00

Gegrilltes Calamari Filet auf Pak Choi ^{d, g} 

mit zweierlei Möhrenpüree und Kapernbutter 30,00

Sommerduett vom Auberginenschnitzel und Falafel ^{a, c, g} 

mit Kräuter-Zwiebel-Tomatentopping
und erfrischemdem Joghurt-Minze-Dip 18,00

Hausgemachte grüne Tagliatelle ^{a, c, g} 

geschwenkt in cremiger Weißweinsauce 20,00

Steak Gerichte



Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer stammt ausschließlich von Rindern aus der Region Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Steak vom Altenburger Duroc Schwein

je 150 g: 17,00

Heyers Ribeye

Zergeht mit saftig-zartem Biss geradezu auf der Zunge und verführt mit seinem intensiven Aroma. Ein edles Stück Rind, das aus dem vorderen Teil des Rückenstrangs geschnitten wird und optisch durch seine Marmorierung, dem „Fettauge“, besticht.

200 g: 25,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

Heyers Rumpsteak vom Sächsischen Rind

Saftiges, bissfestes Fleisch mit einem sehr kräftigen Geschmack. Der Klassiker unter den Steaks, dessen weißer Fettrand und die gleichmäßige Marmorierung das typische Aroma zur Vollendung bringen. Stammt aus dem hinteren Teil des Rückenstrangs.

200 g: 25,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

Heyers Rinderfilet

Ein ausgesprochen zartes, saftiges Stück aus dem Lendenbereich, das selbst Gourmets zum Schmelzen bringt. Feinfasrig und mager, brilliert das Rinderfilet mit seinem unverkennbaren Aroma - ein außergewöhnlicher Genuss!

200 g: 35,00

zusätzlich je 100 g: 16,00



Rare - leichte Kruste, noch fast roh und blutig im Inneren.

Medium Rare - braune Kruste, saftiges, rotes Fleisch im Inneren.

Medium - stärkere Kruste, rosa Fleisch im Inneren. Der Klassiker.

Medium Well - dunkle Kruste, fast durchgegrillt, kräftig im Biss.

Well Done - wenn's sein muss, dunkle Kruste, durchgegrillt-sehr fest im Biss

BEILAGE NACH WAHL

Zu allen Steak Gerichten reichen wir wahlweise eine hausgemachte Café-de-Paris-Butter ⁷ oder eine feine Cognac-Pfeffersauce ⁹

| | | | |
|-------------------|------|--------------------|------|
| Möhrenpüree | 5,00 | Süßkartoffelstampf | 5,00 |
| Steakhouse Pommes | 5,00 | Sommerlicher Salat | 5,00 |



Für danach

Zartschmelzendes Sorbet von der Wasser- und Honigmelone

mit frischer Minze 8,00

Limoncello-Tarte ^{a, c, g}

süß-saurer Genuss mit Sahnehäubchen 10,00

Beignets ^{a, c, g}

gefüllt mit Erdbeer-Mascarpone und Erdbeerglace 10,00

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 | t 0,5 l | 6,50 |
| Eibauer Schwarzbier | 0,5 l | 5,50 |
| Marx-Städter-Pils  | 0,33 l | 4,50 |
| Allgäuer Büble Edelweissbier | 0,5 l | 6,00 |
| alkoholfrei | | |
| 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 |

Kaffeespezialitäten von „Julius Meinl“

Kaffee-Exzellenz seit nunmehr 156 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 2,00 |
| Doppelter Espresso | 4,00 |
| Tasse Café Crème | 3,00 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Milchkaffee | 4,00 |
| Latte Macchiato | 5,00 |

Teegenuss aus dem Hause Ronnefeldt

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.

| | |
|-------------------------|------|
| Kännchen Ronnefeldt Tee | 5,00 |
|-------------------------|------|