

MAGIE DES NEUBEGINNS



Nach und nach verlischt der Glanz der Weihnachtszeit. Bricht nun die Sauregurkenzeit mitsamt grauer Tristesse an? Weit gefehlt. Vielmehr wohnt dem Neubeginn ein besonderer Zauber inne. Die länger werdenden Tage werfen ein zunehmend helleres Licht auf die weiße Winterpracht. Gute Vorsätze bringen frischen Wind ins neue Jahr. Und wer weiß, vielleicht schickt der Frühling bald seine ersten Boten und verkündet das Ende der dunklen Zeit.

Genießen Sie die Magie des Aufbruchs im neuen Jahr. Mit feinen Köstlichkeiten, herzhaften und süßen Delikatessen - stilvoll komponiert und frisch aus den besten Zutaten der Region für Sie zubereitet.

Ali Saad & Samadhy Torres

Restaurant SCALA

Alle Preise in Euro

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlung des Hauses

 – Besonderer Weingenuss

Für Davor

Cremiges Maronensüppchen ^{&1}

mit knusprigen Speckwürfeln und Sahnehäubchen 10,00

Winterlicher Rapunzelsalat ^{&1}

mit fruchtigen Granatapfelkernen,
gratiniertem Ziegenfrischkäse und Orangendressing 12,00

Vitello Tonnato ^{d, c, l}

an knackigem Salat 14,00

Knusprig frittierte Riesengarnelen ^{a, b, c}

geschwenkt in pikanter Sauce 14,00

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Deutschland	0,2 l	9,50
Riesling "R736" 		
Weingut Pawis – trocken		

Rotwein • Georgien	0,2 l	14,00
Saperavi - BEDOBA		
Kakheti Company LLC – trocken		

Hauptgänge

Hausgemachte Pappardelle geschwenkt

in feiner Trüffel-Butter ^{a, c, g} 🍷

mit Parmesan Hobeln 14,00

wahlweise mit:

Black Tiger Garnelen 18,00

oder Filetstreifen vom Rind 22,00

Rosa gebratene Entenbrust ^{a, g}

mit würzig-frischem Pak Choi, Hokkaido-Kürbis,
Portweinjus und Macaire-Kartoffeln 24,00

In Thymianbutter gebratenes Doradenfilet ^{c, d, g}

an Duett aus Möhren und Pastinaken,
dazu Spinatknödel 26,00

Herzhafte Laugenknödel in Kräuterbutter geschwenkt ^{a, g, c} 🌿

in cremiger Pilzsauce 18,00

Steak-Karte

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

Beilage nach Wahl: Macaire-Kartoffeln, Frischer Salat, Laugenknödel, Steakhouse

Pommes, Trüffel-Tagliatelle

5,00

Butter & Saucen nach Wahl: Café de Paris, Trüffelbutter, Chateaubriand Sauce,

Pfeffersauce, Chimichurri

inklusive



Für danach

Feine Käsevariation ^{a, g, c}

von erlesenem Rohmilchkäse, dazu Früchtebrot 12,00

Cremiges Lebkuchen-Parfait ^{g, h}

mit lauwarmem Kirschragout 9,00

Hausgemachter Cheesecake ^{g, c}

mit traumhaftem Himbeerglace 9,00


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	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 / 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

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 Kaffeeerezept.



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.

