

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



LUNCHKARTE

Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66

Gebeizter Zander | Kopfsalat | Gurke | Quinoa 13

2020 Cabernet blanc tr. | Weingut Proppe | Saale-Unstrut | € 8

oder

Gelbe Tomatencremesuppe | Safran 11

2020 Weißburgunder „Muschelkalk“ | Weingut Herzer | Saale-Unstrut | € 8



Doradenfilet | Sepialinguine | grüner Spargel | Erbsen 24

2020 Riesling Niersteiner Ölberg“ tr. | Weingut Seebrich | Rheinhessen | € 8

oder

Kikokbrustfilet | Karotten | Cous Cous | Cumin 24

2018 Rot vom Kalk tr. | Weingut Hey | Saale-Unstrut | € 8

oder vegetarisch

Zitronenrisotto | Büffelmozzarella | Rucola | Zucchini | Pinienkerne 24

2020 Grauburgunder tr. | Weingut Klumpp | Baden | € 8



Kokos Panna Cotta | Mango | Thai Basilikum 13

2018 Riesling Auslese süß | Weingut Nägler | Rheingau | € 0,1l 8

Alternativ

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 14

2019 Quadrat II Thüringer Weingut | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | € (0,1) 7,5

Zwei Gänge Vorspeise (oder Dessert), Hauptgang 29 | Begleitweine 14

Drei Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 39 | Begleitweine 21

Vier Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 49 | Begleitweine 27

Vier Gänge mit Fisch- und Fleischgang 65 | Begleitweine 27

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro pro Person inkl. der jeweils gültigen MwSt.