

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

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

Rindstatar | Kaviar | Wachtelei
Rotbarsch | Tigermilch | Süßkartoffel | Mais
Ziegenkäse | Filoteig | Feigenmarmelade
Rote Bete Panna Cotta | Kefir Granité

2023 Cabernet blanc | Spätlese | DQW | trocken | Schloss Tümpeling
Rauschfrei: Apfelsinfonie | Sämling | Rhabarber | roter Senf | Jörg Geiger



Erbsenschaum | Garnele | Minze

2024 Chardonnay „3055“ trocken | Jean Leon | Penedes | Spanien
Rauschfrei: Infinitea | Chardonnay | Blacktea | ChatO ZerO | Alzey



Heilbutt | Gewürz- Karotte | Ingwer | Koriander | Zitronengras
2024 Golmsdorfer Gleisberg Auxerrois | DQW | trocken Weingut Proppe | Saale- Unstrut
Rauschfrei: 2024 "Serena" Sauvignon blanc | Miguel Torres | Chile



Bergwiesenlamm | Cous Cous | Chicorée | Joghurt- Raita | Salzzitrone
2022 Chianti Rufina | Riserva | DOCG Castello Nipozzano | Frescobaldi | Toskana
Rauschfrei: 33° Pinot Meunier | Spätburgunder | Mostbirne | Jörg Geiger



Millefeuille | Tonkabohne | Erdbeer | Bergamotte
Matcha Cake | Yuzu | Cocos
Original Beans Piura Schokolade | Passionsfrucht
Karamellpudding | Zitrusfrüchte | Fleur de Sel

2023 Riesling „Novemberlese“ Auslese Süß | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale- Unstrut
Rauschfrei: Rotfruchtig | Wiesenobst | schwarze Johannisbeere | Sauerkirsch | Zimt

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2018 „Kellerkunst“ Barrique | DQW | trocken | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut
Rauschfrei: 1-2-Zero Riesling | trocken | Weingut Leitz | Rheingau

Drei Gang Menü | Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 89 | 35
Vier Gang Menü | Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 105 | 45
Fünf Gang Menü | Begleitweine 135 | 53

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ VEGETARISCH

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

Artischocken Tatar | Parmesan | Wachtelei

Wassermelone | Süßkartoffel | Mais

Ziegenkäse | Filoteig | Feigenmarmelade

Rote Bete Panna Cotta | Kefir Granité

2023 Cabernet blanc | Spätlese | DQW | trocken | Schloss Tümppling
Rauschfrei: Apfelsinfonie | Sämling | Rhabarber | roter Senf | Jörg Geiger



Erbsenschaum | Tofu | Minze

2024 Chardonnay „3055“ trocken | Jean Leon | Penedes
Rauschfrei: Infinitea | Chardonnay | Blacktea | ChatO ZerO | Alzey



Gemüse Gyoza | Gewürz- Karotte | Ingwer | Koriander | Zitronengras

2024 Golmsdorfer Gleisberg Auxerrois | DQW | trocken Weingut Proppe | Saale- Unstrut
Rauschfrei: 2024 "Serena" Sauvignon blanc | Miguel Torres | Chile



Panko Halloumi | Cous Cous | Chicorée | Joghurt-Raita | Salzzitrone

2022 Chianti Rufina | Riserva | DOCG Castello Nipozzano | Frescobaldi | Toskana
Rauschfrei: 33° Pinot Meunier | Spätburgunder | Mostbirne | Jörg Geiger



Millefeuille | Tonkabohne | Erdbeer | Bergamotte

Matcha Cake | Yuzu | Cocos

Original Beans Piura Schokolade | Passionsfrucht

Karamellpudding | Zitrusfrüchte | Fleur de Sel

2023 Riesling „Novemberlese“ Auslese Süß | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale- Unstrut
Rauschfrei: Rotfruchtig | Wiesenobst | schwarze Johannisbeere | Sauerkirsch | Zimt

Alternativ

Käsevariation | Senffrüchte | Hausgebackenes Brot

2018 „Kellerkunst“ Barrique | DQW | trocken | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut
Rauschfrei: 1-2-Zero Riesling | trocken | Weingut Leitz | Rheingau

Drei Gang Menü | Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 89 | 35

Vier Gang Menü | Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 105 | 45

Fünf Gang Menü | Begleitweine 135 | 53

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.