

# SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



## Lunchkarte

Trüffel Mozzarella | Tomaten-Chutney | Rucola 15

2022 „Sabazio“ Rosso di Montepulciano | DOCG | trocken | Tenuta La Braccasca | Toscana | € 10

oder

Maiscreme | Chorizo | Dattel 13

2022 Chardonnay | DQW | trocken | Weingut Studier | Pfalz | € 10

• • •

Regenbogenforelle | karamellierte Schalotten | Gurke | Dijon-Senf 26

2022 Scheurebe | DQW | trocken | Winzerhof Stahl | Franken | € 8

oder

Lammhüfte | Couscous | geräucherte Paprika | Balsamico 26

2021 Cabertin | DQW | trocken | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | € 11

oder vegetarisch

Cannelloni | Spinat | Ricotta | Avocado 26

2022 Silvaner „Gärei“ | DQW | trocken | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | € 10

• • •

Crème-Brûlée | Tonkabohne | Joghurt | Mandarine 15

Treintjiewyn Muscat d'Alexandrie | Villersdorp Winery | Südafrika | € (0,1l) 8

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 15

2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | € (0,1) 8

Zwei Gänge Vorspeise (oder Dessert), Hauptgang 35 | Begleitweine 17

Drei Gänge Vorspeise, Hauptgang, Dessert 45 | Begleitweine 24

Vier Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 55 | Begleitweine 30

Vier Gänge mit Fisch- und Fleischgang 75 | Begleitweine 30

english version

