

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



SHARING-MENÜ

An Wochenenden und Feiertagen ist eine Reservierung empfehlenswert | +49 3641 35 66 66
(ab 02.02.2023)

Lachs Carpaccio & Rouille Vinaigrette | Foie Gras & Buchweizen
Tandoori Gebäck & Blumenkohl
Chicorée & geräucherter Hüttenkäse | Banyuls-Espuma & Trüffel 23
2021 Chardonnay & Weißburgunder | DQW | Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | 9



Röstzwiebel Essenz | Boudin Noir | Apfel 14
2019 Cabernet Sauvignon- Merlot | DQW | Weingut Studier | Pfalz | 9



Störfilet & Kaviar | Beete | Topinambur | Maultasche 35
2021 „Best of Silvaner“ | DQW | Winzerhof Stahl | Franken | 10



Stubenküken „Frikassee“ | Sellerie | Liebstöckel | Grenaille 35
2021 Chardonnay „New Style“ | Weingut Salzl | Burgenland | 10



Maracuja Panna Cotta | Waffel & gestockter Honig
Sanddorn & Rosmarin | weißer Schokoladentarte 19
2020 Merler Köngslay- Terrassen | Riesling | Spätlese | Weingut Kallfelz | Mosel | 7 (0,1)

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 7,50 (0,1)

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

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
(ab 02.02.2023)

Karotten Carpaccio & Rouille Vinaigrette | Chicorée & geräucherter
Hüttenkäse | Faux Gras & Buchweizen
Tandoori Gebäck & Blumenkohl | Banyuls-Espuma & Trüffel 23
2021 Chardonnay & Weißburgunder | DQW | Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | 9



Röstzwiebel Essenz | vegetarische Blutwurst | Apfel 14
2019 Cabernet Sauvignon- Merlot | DQW | Weingut Studier | Pfalz | 9



gedämpfter Fetakäse | Beete | Topinambur | Maultasche 35
2021 „Best of Silvaner“ | DQW | Winzerhof Stahl | Franken | 10



Spitzkohl | Sellerie | Liebstöckel | Grenaille 35
2021 Chardonnay „New Style“ | Weingut Salz | Burgenland | 10



Maracuja Panna Cotta | Waffel & gestockter Honig
Sanddorn & Rosmarin | weißer Schokoladen Tarte
2020 Merler Köngsly- Terrassen | Riesling | Spätlese | Weingut Kallfelz | Mosel | 7 (0,1)

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2018 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 7,5 (0,1)

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 72 | 27

Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 85 | 34

Fünf Gänge | Begleitweine 115 | 41

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.