

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Lunchkarte

Trüffel- Mozzarella | Brickteig | Butternutkürbis 13

2020 Müller- Thurgau „Gärei“ | DQW | Weinhaus Siegmund & Klingbeil | Saale-Unstrut | 🍷 8

oder

Rotkohlcremesuppe | Rehschinken | Grissini 11

2021 Rioja Crianza „Altos Ibéricos“ | Bodegas Miguel Torres | Rioja | 🍷 8

• • •

Lachsfilet | Gewürzrisotto | Orange | Fenchel 24

2021 Tultewitzer Grauburgunder | DQW | Weingut Zahn | Saale- Unstrut | 🍷 9

oder

Gänsebrust | Steinpilznocken | Flower Sprouts | Maronen 24

2018 La Grange Bertolet | Domaine Saint-Saturnin | Langedoc | 🍷 9

oder vegetarisch

Kartoffel-Pot-au-feu | pochiertes Ei | Spinat | Lauch | Trüffel 24

2020 Nierstein Ölberg Riesling | DQW | Weingut Seebrich | Rheinhessen | 🍷 8

• • •

Apfel | Zimt & Original Beans Milkschokolade 13

2021 Slowine | süss | Winery Treinteyn | Südafrika | 🍷(5cl) 6

oder

Internationale Käseauswahl | Hausgebackenes Brot 14

2016 Kellerkunst | Weingut Siegmund & Klingbeil | 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