




SCALA
RESTAURANT

Herzlich

Willkommen!



Das Restaurant wurde nach dem bekannten Mailänder Opernhaus, der „Scala“, benannt. Teatro alla Scala, welches als das berühmteste Opernhaus der Welt gilt, verkörpert Glanz, Festlichkeit und Eleganz.

Scala steht als Sinnbild für die Sehnsucht der Menschen nach ausgezeichneten Leistungen auf der Bühne, für den Wunsch nach einem Ort, an dem man den Juwel der Sinne erleben kann.

Wo man sich geborgen und wohl fühlt, weil das gesamte Orchester, die Akustik und die Akteure überzeugen.

Wir wünschen unseren Gästen, dass Sie diesen einzigartigen Genuss für einige Stunden bei uns finden und freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein.

Michél A. Horváth (Gastronomieleiter) und Carlos Prautzsch (Küchenchef)



*"Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks."*

George Auguste Escoffier (1846-1935)
(Meisterkoch und Begründer der Grande Cuisine)

Der Jahreszeitenwechsel bringt viele schöne Dinge mit sich:
Nun beginnt endlich die wärmste Zeit im Jahr. Die Blütenpracht der Sonnenblumen
erstrahlt, Schwimmen im Freibad, hausgemachtes Eis genießen und die großen
Ferien stehen nun auf dem Programm und natürlich auch eine neue raffinierte
Saisonkarte. Wir, das Küchenteam des Restaurants Scala, gestalten für Sie zur
Einstimmung in die warme Jahreszeit reichhaltige Leckerbissen mit
frischen und saisonalen Produkten aus unserer sächsischen Heimat,
stilvoll komponiert zu Ihrem „Sommernachtstraum“.

Regionale Lieferanten geben uns dabei die Möglichkeit,
unsere Gerichte frisch, saisonal und mit regional sächsischen
Zutaten ausrichten zu können.

Lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen.

Carlos Prantzsich

(Küchenchef)

Alle Preise in Euro

 – Vegetarisch

SOMMERNACHTSTRAUM

Für davor

Melonenkaltschale ⁷

mit weißem Portwein 4,50

Sommerliche Blattsalate ^{8,9,10,11}

mit asiatisch mariniertem Frischlachs und Sesam-Orangenvinaigrette 6,50

Carpaccio vom Atlantischen Bonito ^{4,9,12}

mit Zitronenolivenöl und hauchfeinen Scheiben vom Fenchel und Sellerie 14,50

Herzhaftes Beefsteak Tatar aus dem Faux Filet ^{1,8,9,12}

mit Brioche-Toast und wahlweise mit Cognac, Calvados, Whiskey oder naturbelassen 15,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette mit unserer hausgemachten Café-de-Paris-Butter ⁷

Für danach

Erfrischendes Limonenparfait ^{7,12}

mit kandierten Limetten 6,50

Rosmarincatalana ^{1,3,7}

mit frischen Beeren 8,00

Hausgemachter Schokokuchen ^{3,7,8}

mit Vanilleglace 8,00

Sommerliche Käsevariation ^{1,7,8}

von ausgewähltem Käse mit hausgemachtem Trüffelbrie und Früchtebrot 12,00

SOMMERNACHTSTRAUM

Hauptgänge

Französische Maishähnchenbrust ^{1,3,9,10}

mit Ricotta-Dörrtomatenfüllung, Portweinjus und schwarzem Reis aus dem Piemont 17,50

Gebratene Entenbrust ^{8,9,10}

mit Mangochutney, gebackenen Süßkartoffeln und Pak Choi 18,00

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen ^{9,10,12}

mit Cremolata-Kartoffelpüree und Gemüsebündel 18,50

Surf & Turf

Riesengarnelen und Rinderfilet ^{1,2,7,9,10}

mit Tomaten-Avocado-Ragout und Frischkäsecrostini 19,50

Gebratene Rotbarbe im Serranomantel ^{1,4,9,10,12}

mit Tagliatelle Nero und Zucchini-Spaghetti 17,50

Spinat- Pappardelle ^{1,3,5,8,12}

mit frischen Pilzen, Babyblattspinat, Radieschen und Nüssen 12,50

Unsere Weinempfehlungen

Waipara Hills Sauvignon Blanc

Neuseeland - Marlborough, Waipara Hills, Sauvignon Blanc, trocken

intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis, süßen Kräutern und viel Passionsfrucht

frisch mit einer feinen Säure, welche den ausdrucksvollen Abgang balanciert

0,2 l 7,50 0,75 l 26,50

„Weingarten Cuvee rot“

Pfalz, Weingut Hammel, Cuvee, feinherb

Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, und Kakao; am Gaumen vollmundig und saftig mit zarter Würze

0,2 l 6,00 1,0 l 28,00

STEAK GERICHTE

Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer stammt ausschließlich von Rindern aus der Region Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Steak vom Iberischen Pata Negra Schwein ⁷

mit Schafskäse, frischer Paprika und Oliven 16,50

Heyers Entrecôte je 150g – 12,50

Sächsisches Rind

mit geschmorten Tomaten

Heyers Roastbeef je 150g – 14,50

Sächsisches Rind

mit Feldsalat und hausgemachter Orangenvinaigrette

Heyers Filet je 150g – 18,50

Sächsisches Rind

mit Rotweinschalotten

Beilage nach Wahl

Zu allen Steakgerichten reichen wir wahlweise eine hausgemachte Café-de-Paris-Butter ⁷
oder eine feine Cognac-Pfeffersauce ⁹

| | | | |
|---------------------------------------|------|---------------------------------------|------|
| Cremolata-Kartoffelpüree ⁷ | 4,00 | Hausgemachte Spätzle ^{1,3,7} | 4,00 |
| Venere Reis | 4,00 | Tagliatelle Nero ¹ | 4,00 |
| Frittierte Süßkartoffelstreifen | 4,00 | | |

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte – Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* Wangenh., K.Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gem. den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GETRÄNKE

| | | |
|--|-------|------|
| Radeberger Pilsner | 0,3l | 4,50 |
| | 0,5l | 5,50 |
| Krušovice Imperial 12° helles Lagerbier | 0,3l | 5,00 |
| | 0,5l | 6,00 |
| Krušovice Černé Schwarzbier | 0,5l | 5,00 |
| Radler | 0,3l | 4,50 |
| | 0,5l | 5,50 |
| Allgäuer Büble Edelweissbier | 0,3l | 4,50 |
| | 0,5l | 5,50 |
| Schöffelhofer Hefeweizen dunkel | 0,5l | 5,50 |
| Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei | 0,5l | 5,50 |
| Jever Fun alkoholfrei | 0,33l | 4,00 |

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.

| | | |
|---|-------|------|
| Bad Liebenwerda Mineralwasser Naturell/ Medium | 0,25l | 2,50 |
| | 0,75l | 7,00 |
| San Pellegrino/ Aqua Panna | 0,75l | 7,50 |
| Bad Liebenwerda Tonic Water/ Ginger Ale/ Bitter Lemon | 0,25l | 3,00 |
| Vita Cola Original/Vita Cola Pur | 0,25l | 2,50 |
| Pepsi Cola/ Pepsi Cola light/ Pepsi Cola Max | 0,2l | 2,50 |
| Mirinda Orange/ 7UP Zitrone | 0,2l | 2,50 |
| Säfte von Bauer | 0,2l | 2,50 |

Kaffepezialitäten von „Julius Meinl“

Kaffee-Exzellenz seit nunmehr 156 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 2,00 |
| Doppelter Espresso | 3,50 |
| Tasse Café Crème | 2,50 |
| Cappuccino | 3,00 |
| Milchkaffee | 3,50 |
| Latte Macchiato | 4,00 |

Teegenuss aus dem Hause Ronnefeldt

Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto „Qualität geht über alles“ verschrieben.

Und das schmeckst Du auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.

| | |
|-------------------------|------|
| Kännchen Ronnefeldt Tee | 4,50 |
|-------------------------|------|