



scala
Restaurant & Bar

Bienvenida - Benvenuto - Bienvenue - Bem Vindo – Merhaba

Herzlich willkommen

Im SCALA präsentieren wir eine Atmosphäre zum Genießen und Wohlfühlen. Mit Kunst, internationalen Weinen, und einer feinen mediterranen Küche.

Es trafen sich mal ein Künstler und ein Gastronom und beiden war klar, dass man ein gemeinsames Projekt anpacken wollte:

Die Idee war geboren einen Raum zu schaffen, in dem Kunst bei gutem Essen und Wein erlebt und genossen werden kann.

Inspiriert durch die Spanische Treppe in Rom, auf der sich seit Jahrhunderten Künstler aller Gattungen präsentieren, gab die Architektur des Restaurants den Namen vor:

Scala (Treppe)

“Es soll eine Melange werden aus Kunst und guter Küche, in der wir unsere Gäste willkommen heißen. Wir wünschen uns, dass, Sie sich bei uns wohlfühlen.”

Vorspeisen, Antipasti, Aperetivo

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | <i>Minestrone</i>
Gemüsesuppe mit Nudeln und Weißkohl | 3,80 € |
| 2 | <i>Marinierte Oliven</i> | 3,20 € |
| 3 | <i>Patatas Bravas</i>
frittierte Kartoffelecken mit Cocktailsauce | 3,20 € |
| 4 | <i>Ziegenkäse</i>
gebacken mit Feigensenf und Balsamico | 6,80 € |
| 5 | <i>Feta-Käse</i>
mariniert an Oliven-Schalottensalat | 6,50 € |
| 6 | <i>Bruschetta</i>
Vier geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauchbutter
bestrichen, mit Tomaten und frischen Kräutern belegt | 3,50 € |
| 7 | <i>Antipastiteller (vegetarisch)</i>
mit frischen Kräutern dazu Pizzabrot | 9,50 € |
| 8 | <i>Antipastiteller</i>
mit Parmaschinken, frischen Kräutern dazu Pizzabrot | 13,00 € |
| 9 | <i>Sardinen</i> | 7,50 € |
| 10 | <i>Gambas al ajillo</i>
in Knoblauch-Olivenöl mit Pizzabrot | 9,50 € |
| 11 | <i>Vitello Tonnato</i>
mit hauchdünnem Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern | 9,90 € |
| 12 | <i>Harira</i>
Suppe mit Rindfleisch, Kichererbsen, Linsen,
Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern | 4,70 € |

Pizza

20	<i>Margherita</i> 1,7,H,Y,K,L Tomatensauce, Käse, Oregano	6,00 €
21	<i>Salami</i> 1,7,10,H,I,J,K,L mit Salami	6,80 €
22	<i>Prosciutto</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Schinken	7,50 €
23	<i>Funghi</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Champignons	7,50 €
24	<i>Spinaci</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Spinat und Knoblauch	6,50 €
25	<i>Papalino</i> 1,2,3,4,5,7,8,B,H,I,J,K,L,N mit Peperoniwurst und Champignons	7,80 €
26	<i>Inferno</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Salami und Peperoni	7,50 €
27	<i>Tonno</i> 1,4,7,H,I,J,K,L mit Thunfisch und Zwiebeln	7,80 €
28	<i>Hawaii</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Schinken und Ananas	8,30 €
29	<i>Vegetaria</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Spinat, Champignons, Paprika und Knoblauch	8,80 €
30	<i>Mista</i> 1,H,I,J,K,L mit Schinken, Champignons und Salami	8,50 €
31	<i>Capriciosa</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Salami, Schinken, Champignons und Zwiebeln	8,50 €
32	<i>Caprese</i> 1,7,H,I,J,K,L mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,50 €
33	<i>Greek</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Gyros, Weichkäse und Peperoni	8,80 €
34	<i>Kentucky</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Hähnchenfleisch, Mozzarella	8,80 €
35	<i>Mafiosi</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Thunfisch, Zwiebeln, Salami	8,50 €
36	<i>Pizza des Jahres</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Knoblauchwurst, Zwiebeln, frische Tomaten	8,80 €
37	<i>Calzone</i> 1,7,H,I,J,K,L mit Thunfisch, Champignons, Schinken	9,20 €

Alle Pizzen in 30 cm. Auf Wunsch Käse-Rand für 2,50 € Aufpreis. Pro extra Belag 1,50 €.

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

Nudeln, Pasta, Pâtes

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | <i>Spaghetti Napoli</i> ^{1,3,I,M,N}
mit Tomatensauce | 6,50 € |
| 41 | <i>Spaghetti Bolognese</i> ^{1,3,,5,8,11,I,M,N}
mit Rindfleisch-Tomatensauce
nach unserem Hausrezept | 7,80 € |
| 42 | <i>Spaghetti Aglio olio e Peperoncini</i> ^{1,3,I,M,N}
mit Knoblauch, Basilikum und scharfen Peperoni | 7,50 € |
| 43 | <i>Spaghetti Al'Amatriciana</i> ^{1,3,I,M,N}
mit Speck, Tomaten, Pecorino, Peperoncini, Olivenöl | 9,50 € |
| 44 | <i>Tagliatelle Rimini</i> ^{1,2,3,4,5,7,8,11,14,H,I,M,N}
mit gebratenem Hähnchenbrustflets,
Broccoli an Tomaten-Sahne-Sauce | 10,10 € |
| 45 | <i>Tagliatelle al Salmone</i> ^{1,3,4,H,I,M,N}
mit gebratenem Lachs an Käse-Sahne-Sauce | 10,10 € |
| 46 | <i>Tortellini Quattro Fromaggi</i> ^{1,3,7,I,M,N}
mit vier verschiedenen Käsesorten | 8,50 € |
| 47 | <i>Penne San Marino</i> ^{1,2,3,4,5,7,8,11,14,I,M,N}
mit gebratenem Hähnchenbrustflets,
Champignons an Curry-Sahne-Sauce | 8,50 € |
| 48 | <i>Maccaroni al Forno</i> ^{1,3,7,I,M,N}
mit Rindfleisch-Tomatensauce und gratiniert | 7,80 € |
| 49 | <i>Penne Vegetaria al Forno</i>
mit Champignons, Broccoli,
Spinat, an Tomatensauce gratiniert | 8,90 € |
| 50 | <i>Gnocchi alla Sorrentina</i> ^{1,2,3,4,5,7,8,11,14,I,J,M,N}
mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella | 9,50 € |

Fleisch, Carne, Viande

60	<i>Wiener Schnitzel</i> Kalbfleisch dazu Pommes Frites	16,50 €
61	<i>Jägerschnitzel^{1,7}</i> Schweinefleisch und Jägersauce dazu Pommes Frites	13,50 €
62	<i>Scaloppine al vino bianco</i> Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce dazu Pommes Frites	15,50 €
63	<i>Piccata Milanese¹</i> Kalbfleisch in Parmesanhülle dazu Spaghetti	15,50 €
64	<i>Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g)</i> mit Kräuterbutter und Pommes Frites	19,50 €
65	<i>Osso Buco</i> mit Pommes Frites	16,50 €
66	<i>Putenschnitzel</i> mit Pommes Frites	14,50 €

Fisch, Pesce, Poissons

70	<i>Dorade</i> mit Pommes Frites	14,50 €
71	<i>Zanderfilet Livorneser Art</i> mit Oliven, Kapern, Zwiebeln an Tomatensauce mit Reis	15,50 €
72	<i>Gambas aglio olio e Peperoncini</i> gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Peperoncini	pro Stk, 11,50 €
73	<i>Fischplatte</i> gemischte Platte nach Empfehlung des Chefkochs	ab 23,50 €

Als zusätzliche Beilage bieten wir: Portion Bratkartoffeln, Hausgemachte Pommes Frites, Jägersauce, Pfefferrahmsauce für jeweils 2,50 € Aufpreis. Einen Beilagensalat erhalten Sie für 3,00 € Aufpreis.

Salat, Insalata, Ensalada

80	<i>Salat Feta</i> mit Fetakäse	8,50 €
81	<i>Salat Putenbrust</i> mit gebratenen Putenbruststreifen	9,80 €
82	<i>Salat Rumpsteak</i> mit marinierten und gebratenen Rumpsteakstreifen	13,50 €
83	<i>Salat Frutti di Mare</i> eine frische Brise aus dem Atlantik, mit gebratenen Meeresfrüchten	12,50 €

Auf Wunsch servieren wir Pizzabrot für 2,-€ Aufpreis

Dessert

90	<i>Schokoladen Souflé auf Eis</i>	5,50 €
91	<i>Mousse au chocolat</i> ^{7,8}	4,50 €
92	<i>Crème brûlée</i>	4,50 €
93	<i>Tiramisu</i> ^{1,7,8,9}	4,50 €
94	<i>Crêpe Suzette mit Schokoladensauce</i> ^{1,3,7,8,B}	4,50 €
95	<i>Gemischtes Eis</i> ^{1,7,8,9} wählen sie aus den Sorten Erdbeer, Schokolade, Vanille, Nuss, Sahnekirsch und Stracciatella	je Kugel 1,30 €
96	<i>Sahne</i>	1,00 €

*Sie planen einen Firmen Familien oder Geburtstagsfeier? Gerne hilft Ihnen unser Servicepersonal weiter!
Fragen Sie auch nach unseren Catering- und Partyservice-Angeboten.*

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,50 €
Stilles Wasser	0,25l	2,00 €
	0,75l	4,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Light <small>1,2,3,4,5,6,7,8,9,14</small>	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft <small>F,H,I,L,T</small>	0,2l	2,50 €
Saftschorle <small>I,M</small>	0,2l	2,30 €
	0,4l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,00 €
Thomas Henry Ginger Spice	0,2l	3,50 €
Fever Tree Mediterran Tonic Water	0,2l	3,80 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	3,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,50 €

Heiße Getränke

Espresso	1,80 €
Kaffee Crema	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Teekännchen	3,20 €

Alkoholische Getränke

Biere

Becks vom Fass ^{1,12,A,B,H,I,N,S}	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,50 €
Becks alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Weizenbier Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,5l	3,50 €

Spirituosen

Aperitiv

Martini Bianco	5cl	3,50 €
Martini Rosso	5cl	3,50 €
Campari Bitter	4cl	4,50 €
Malteser	2cl	2,50 €

Grappa

Grappa	2cl	2,50 €
Grappa Prosecco	2cl	3,00 €

Liköre

Amaretto di Saranno	4cl	3,00 €
Baileys	4cl	4,50 €
Sambucca Molinari	2cl	2,50 €
43'er, Cuarenta y Tres Spanien	2cl	3,00 €

Bitters

Averna	2cl	2,50 €
Ramazzotti	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €

Spirituosen

<i>Tequilla Silver</i>	2cl	2,50 €
<i>Tequilla Gold</i>	2cl	2,50 €

Vodka

<i>Absolut Vodka</i>	2cl	2,50 €
	Flasche	65,00 €
<i>Three Sixty Vodka</i>	2cl	3,00 €
<i>Belveder Vodka</i>	Flasche	105,50 €

Rum

<i>Havana Club 3 Years</i>	2cl	3,00 €
<i>Havana Club 7 Years</i>	2cl	4,50 €

Cognac

<i>Vecchia Romana</i>	2cl	2,50 €
<i>Osborne Veterano</i>	2cl	2,50 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2cl	3,50 €

Whisky

<i>Jack Daniel's</i>	2cl	3,50 €
	4cl	6,00 €
	Flasche	70,00 €
<i>Glenmorangie</i> 12 Jahre, Schottland	2cl	4,50 €
	4cl	8,00 €
<i>Talisker</i> 10 Jahre, Schottland	2cl	4,50 €
	4cl	8,00 €

Gin

<i>Tanquery London Dry Gin</i>	<i>4cl</i>	4,50 €
<i>Tanquery Tea Tonic</i>	<i>4cl</i>	8,50 €
<i>The Botanist</i>	<i>4cl</i>	6,50 €
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4cl</i>	6,50 €
<i>Hendrick's</i>	<i>4cl</i>	8,50 €
<i>Star of Bombay</i>	<i>4cl</i>	8,50 €

Shots Special

<i>Orgasmus</i>	<i>2cl</i>	3,00 €
<i>Shiridan's</i>	<i>2cl</i>	2,50 €
<i>B 52</i>	<i>2cl</i>	4,50 €

Liste aller Allergene und Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide
2	mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere
3	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	C	Eier
4	mit Phosphat / Emulgator	D	Fisch
5	mit Geschmacksverstärker	E	Erdnüsse
6	mit Antioxidationsmittel	F	Soja
7	mit Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle	G	Milch inkl. Milchzucker
8	mit Aromastoffe	H	Schalenfrüchte, Nüsse
9	geschwefelt	I	Sellerie
10	geschwärzt	J	Senf
11	coffeinhaltig	K	Sesamsamen
12	chinhaltig	L	Schwefeldioxid
13	gentechnisch verändert	M	Lupinen
14	mit Säureregulator	N	Weichtiere
22	gewachst		