

SPEISEKARTE

PREMIUMSOFA

Liebe Gäste,

gutes Essen erzählt Geschichten – von Orten, Menschen und besonderen Momenten. Auf meinen **Reisen rund um die Welt** habe ich zahlreiche kulinarische Eindrücke gesammelt, die mich bis heute inspirieren. Sie finden sich in unseren Speisen wieder – **modern interpretiert** und mit meiner **persönlichen Handschrift**.

Gemeinsam mit meinem Sous-Chef Christoph Schlomann und der 10-köpfigen Küchenbrigade **aus sieben Nationen** verbinden wir Aromen und Einflüsse der ganzen Welt. Passend zu unserer Show **“Disco”** erwartet Sie eine Küche voller **Vielfalt, Energie und Lebensfreude** – inspiriert von der Musik, dem Tanz und der Artistik auf unserer Wintergarten-Bühne. Das Discofieber beginnt bei uns bereits auf dem Teller.

Herzlichst,



Thomas Figovc (Küchenchef)

P.S.: Mein persönliches Highlight der Show? Wenn bei „**Night Fever**“ die ersten Takte erklingen – dann ist das Discofieber endgültig entfacht.

Thomas Figovc

Seine kulinarische Reise begann in Kärnten und führte ihn von Berlin rund um die Welt. Nach der Eröffnung des **Hotel Adlon** 1997 folgten Stationen als Sous-Chef und Küchenchef in renommierten Fünf-Sterne-Häusern in **Singapur, Vancouver, Beirut und Neu-Delhi**. Seit fünf Jahren prägt er als Küchenchef die Gastronomie des Wintergartens mit hochwertigen Produkten und kreativer Finesse, die sich immer wieder auf die Welt unserer **Variété-Shows** einlässt.





GEÖFFNET AN SHOWTAGEN
16:30 - 22:00 UHR

Genießen Sie unsere erlesenen Menüs oder wählen Sie à la carte:

Tischreservierungen per Email an gastronomie@wintergarten-berlin.de oder telefonisch 030 588 43 470

www.scala-restaurant.com

AUCH OHNE SHOWBESUCH HEIßEN WIR SIE WILLKOMMEN!

SPEISEN IN DEN PREMIUMSOFAS

Variété-Etagere mit Brotkorb und Olivenöl (für 2 Personen) ^{A,D,G,H,I}

- Österreichischer Schinkenspeck | Kärntner Salami | Hirschschinken
- Zwei kleine Wiener Kalbsschnitzel | lauwarmen Kartoffelsalat | Preiselbeeren
- Taleggio | Tête de Moine | Ziegenkäserolle | Frischkäse mit Kräutern
Parmesan | Mozzarella | Cherrytomaten | Feigenchutney | Pekannüsse

Upgrade Tipp!

Variété-Etagere inkl. 2 Gläser Wintergarten Champagner 0,1l

Dessertvariation (für 2 Personen) ^{A,D,G}

- Gebackene Apfelringe | Zwetschgenröster
- Zitronen-Baiser-Tarte | Braisierte Ananas | Crumble | Kürbis-Eierlikör-Sauce
- Yuzu-Cheesecake | Kekscrunch | Limettensauce

PREMIUMSOFA ARRANGEMENT FÜR 2 PERSONEN

Crémant de Loire, Bouvet Ladubay "Excellence" 0,75l

wahlweise Brut oder Brut Rosé

Variétéetagere und Dessertvariation mit 2 Espresso

SNACK

Dreierlei Snacks ^{A,D,G,I}

Grüne Oliven | Bretzelsnack | Parmesan

À LA CARTE & MENÜSERVICE IM RESTAURANT SCALA

Für einen umfangreichen à la carte und Menüservice empfehlen wir Ihnen,
einen Tisch in unserem Restaurant Scala einzunehmen.

Essen Sie vor der Show in entspannter Atmosphäre
oder reservieren Sie bei unserem Servicepersonal einen Tisch zur Pause.

Die Menüauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

RESTAURANT SCALA im
WINTERGARTEN VARIÉTÉ
POTSDAMER STR.96
10785 BERLIN



www.scala-restaurant.com

WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!

À LA CARTE & MENÜSERVICE IM RESTAURANT SCALA

MENÜ 1 “SOUL EXPLOSION”

Waldorfsalat ^{G,H,J,K} - glutenfrei

Sellerie | Orange | Trüffelmayonnaise | Weißer Balsamico | Virgin Olivenöl | Pekannüsse

Geschmorte Barbarie Entenbrust ^{A,D,G}

Cranberries | Zuckerschoten | Rotkohl | Bretzelknödel | Orangensauce

Gebackene Apfelringe ^{A,D,G}

Zwetschgenröster | Stracciatella Eiscreme

MENÜ 2 “BEATS & BEEF”

Thai Beef Salat ^{I,L,H} - gluten- und laktosefrei

Rinderfilet | Chili Perlen | Gurke | Basilikum | Asia Sriracha Sauce

Surf and Turf ^{A,E,G} - glutenfrei

Rinderfilet | Tiger Garnelen | Wilder Brokkoli | Getrübtes Kartoffelgratin | Pfeffersauce

Zitronen-Baiser-Tarte ^{A,D,G}

Braisierte Ananas | Crumble | Kürbis-Eierlikör-Sauce

MENÜ 3 “FUNKY FISH”

Thunfisch-Tatar & Carpaccio von Zucchini ^{C,M,L,K} - gluten- und laktosefrei

Eingelegter Ingwer | gegrillter Spargel | Balsamicoperlen | Wasabi-Sesam-Dressing

Gegrilltes Lachsfilet ^{C,D} - laktosefrei

Mediterranes Gemüse | La Ratte Kartoffeln | Sauce Vierge

Eischnee-Nocken ^{A,G} - glutenfrei | Vanillesauce | karamellierte Mango

MENÜ 4 “SATURDAY NIGHT FEVER”

Regenbogen Hummus ^{C,E,F,L} - gluten- und laktosefrei

Gebratene Garnelen | Lachs | Gurkenkrone

Beelitzer Maishähnchenbrust “Marbella Art” ^I - gluten- und laktosefrei

Grüne Oliven | Salzkapern | Sonnengetrocknete Tomaten | Geschmorte Trockenpflaumen
Schalotten | La Ratte Kartoffeln | Sauce von Olivenöl, Essig und braunem Zucker

Yuzu-Cheesecake ^{A,D,G} | Kekscrunch | Limettensauce

MENÜ 5 “FLOWER POWER”

Regenbogen Hummus ^{D,F,H,J,L,M} - laktosefrei

Spargel | Räuchertofu | Gurkenkrone

Artischocken “Marbella Art” ^I - gluten- und laktosefrei

Grüne Oliven | Salzkapern | Sonnengetrocknete Tomaten | Geschmorte Trockenpflaumen
Schalotten | La Ratte Kartoffeln | Sauce von Olivenöl, Essig und braunem Zucker

Yuzu-Cheesecake ^{A,D,G} | Kekscrunch | Limettensauce

ALLERGENE I ZUSATZSTOFFE

A Eier **B** Erdnüsse **C** Fisch **D** Gluten **E** Krebstiere **F** Lupinen **G** Milch
H Schalenfrüchte **I** Schwefeldioxid **J** Sellerie **K** Senf **L** Sesamsamen **M** Soja **N** Weichtiere

1 mit Farbstoff(en) **2** mit Konservierungsstoff(en) **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker
5 mit Schwefeldioxid **6** mit Schwärzungsmittel **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig
11 mit Süßungsmittel **12** enthält Phenylalaninquelle **13** gewachst **14** mit Taurin **15** Nitritpökelsalz