

SPEISEKARTE

THEATERSAAL, PREMIUMLOGEN
& RESTAURANT SCALA

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!**

SCALA
RESTAURANT IM WINTERGARTEN

MENÜ 1 "SOUL EXPLOSION"

69,00

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"

69,00

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"

69,00

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"

69,00

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"

69,00

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

VORSPEISEN

-  **Tom Kha Hed Suppe** ^{D,J,L,M} - gluten- und laktosefrei 14,50
Pilzfond | Kokosmilch | asiatische Pilze | vegetarische Dumplings
-  **Waldorfsalat** ^{H,J,K} - gluten- und laktosefrei 19,50
Sellerie | Orange | Trüffelmayonnaise | Weißer Balsamico
Virgin Olivenöl | Pekannüsse
- Thai Beef Salat** ^{I,L,H} - gluten- und laktosefrei 19,50
Rinderfilet | Chili Perlen | Gurke | Basilikum | Asia Sriracha Sauce
- Thunfisch-Tatar & Carpaccio von Zucchini** ^{C,M,L,K} - gluten- und laktosefrei 19,50
Eingelegter Ingwer | gegrillter Spargel
Balsamicoperlen | Wasabi-Sesam-Dressing
- Regenbogen Hummus** ^{C,E,F,L} - gluten- und laktosefrei 19,50
Gebratene Garnelen | Lachs | Gurkenkrone
-  **Caesar Salad "Modern Style"** ^{A,D,G} 19,50
Sauerteig Croûtons | Kartoffelpopcorn
Parmesan | Veganes Mayonnaise Dressing

HAUPTGÄNGE

- Original Wiener Schnitzel** ^{A,D,G,H,I} 37,50
Lauwarmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone
- Geschmorte Barbarie Entenbrust** ^{A,D,G} 37,50
Cranberries | Zuckerschoten | Rotkohl | Bretzelknödel | Orangensauce
- Surf and Turf** ^{A,E,G} - glutenfrei 37,50
Rinderfilet | Tiger Garnelen | Wilder Brokkoli
Getrüffelttes Kartoffelgratin | Pfeffersauce
- Gegrilltes Lachsfilet** ^{C,D} - laktosefrei 37,50
Mediterranes Gemüse | La Ratte Kartoffeln | Sauce Vierge
-  **Artischocken "Marbella Art"** ^{A,D,G} - gluten- und laktosefrei 37,50
Grüne Oliven | Salzkapern | Sonnengetrocknete Tomaten
Geschmorte Trockenpflaumen | Schalotten | La Ratte Kartoffeln
Sauce von Olivenöl, Essig und braunem Zucker
-  **Linguine Porcini** ^{A,D,G,I} 37,50
Steinpilze | Wilder Broccoli | Grüner Spargel | Trüffelschaum

FEINE KÜCHE. ELEGANTES AMBIENTE.
EIN BESONDERER ABEND.

RESTAURANT SCALA im
WINTERGARTEN VARIÉTÉ
POTSDAMER STR.96
10785 BERLIN



www.scala-restaurant.com

WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!

DESSERT

Gebackene Apfelringe ^{A,D,G} 14,50
Zwetschgengeröster | Stracciatella Eiscreme

Zitronen-Baiser-Tarte ^{A,D,G} 14,50
Braisierte Ananas | Crumble | Kürbis-Eierlikör-Sauce

Eischnee-Nocken ^{A,G - glutenfrei} 14,50
Vanillesauce | karamellisierte Mango

Yuzu-Cheesecake ^{A,D,G} 14,50
Kekscrunch | Limettensauce

✓ **Käsevariation** ^{D,G,H,I} 22,00
Taleggio | Tête de Moine | Ziegenkäserolle | Frischkäse mit Kräutern
Parmesan | Mozzarella | Cherrytomaten | Feigenchutney | Pekannüsse | Brotkorb

SNACKS

Variété-Etagere mit Brotkorb und Olivenöl (für 2 Personen) ^{A,D,G,H,I} 42,00

- Österreichischer Schinkenspeck | Kärntner Salami | Hirschschinken
- Zwei kleine Wiener Kalbsschnitzel | lauwarmer 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 55,00

Dreierlei Snacks ^{A,D,G,I} 12,00
Grüne Oliven | Bretzelsnack | Parmesan



TÄGLICH WECHSELND. FRISCH SERVIERT.
BUSINESS LUNCH IM CAFÉ WINTERGARTEN

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