



## Herzlich Willkommen im Sterne-Restaurant Clara

Freuen Sie sich auf einen unbeschwerten, genussvollen Abend,  
bei dem unser Team Sie in einem perfekten Zusammenspiel  
kulinarisch auf das Feinste verwöhnen wird.

Unsere Kreationen sind unsere Liebeserklärung an Qualitätsprodukte von Nah und Fern.  
Mit unserer modernen Produktküche setzen wir auf unverfälschte,  
pure Geschmackserlebnisse – weltoffen, saisonal und kreativ. Konzentriert aufs Wesentliche,  
mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail, abgerundet durch eine außergewöhnlich große  
Auswahl an erlesenen Weinen und anderen edlen Tropfen, entstehen harmonische,  
genussvolle Kompositionen, die aus einem Abendessen ein sinnliches Vergnügen machen.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst

Ihr Arne Linke & Team

# Clara Menü

## Einstimmung

### Hamachi „aus dem Saarland“

Miso [Mayo] Ingwergurken [mariniert] Kombu [Crunch] Dashi [Sud]

### Saibling „aus dem Eismeer“

Rettich [gebeizt] Radieschen [gehobelt] Apfel [Espuma & mariniert] Dill [Öl & frisch]

### Kaisergranat „Dänische Küste“

Karotte [Püree & knusprig] Curry Velouté [geschäumt] Koriander [Öl & Kresse]

### Scholle „aus der Bretagne“

Artischocke [cremig & geröstet] Daniele Schinken [Schaum] Petersilie [Emulsion & Chips]

### Kalb „Bries & Filet“

Spargel [gebraten & glasiert] Yuzu [Hollandaise] Zwiebelgewächs [Jus & geröstet]

### Erdbeeren „aus dem Garten“

Weißer Schokolade [Ganache & Sand] Sauerklee [Öl & frisch] Buttermilch [Eis & Sud]

### Käse „Waltmann“

Früchtebrot [Feige & Aprikose] Rhabarber [Chutney] Nüsse [geröstet & karamellisiert]

## Ausklang

### Menüpreis

4 Gänge	72 Euro
5 Gänge	87 Euro
6 Gänge	96 Euro
7 Gänge	108 Euro

### incl. Weinbegleitung

107 Euro
130 Euro
147 Euro
167 Euro