



## Herzlich Willkommen im Gourmet-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.

Freuen Sie sich auf eine Produkt reduzierte Aromenküche,  
die auf viele frische Kräuter und ein ausgefeiltes Zusammenspiel von  
Regionalität, Saisonalität und Einflüssen aus der ganzen Welt setzt.  
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 Christopher Weigel & Team

# Clara Weinbegleitung

## Unsere Empfehlung für den Einstieg

### Spumante Cuvée dei Frati

Cà dei Frati | Lombardei

Glas 0,1 – 14 Euro

## Unsere Weinbegleitung

### 2020 - Riesling Winkeler Hasensprung

Villa Gutenberg | Rheingau

### 2021 - Blanc de Noir

Winzerhof Gussek | Saale Unstrut

### 2021 - Pink Pony

Weingut Born | Saale Unstrut

### 2017 - Riesling

Weingut Wegeler | Mosel

### 2018 - Süssschwarz

Rebschule Martin | Rheinhessen

### 2011 - Château Perayne

Henri Luddecke | Bordeaux

oder

### 2019 - Rot

Weingut Born | Saale Unstrut

### Collector Reserva Port

Ramos Pinto | Portugal

### 2016 - Spätburgunder Eiswein

Weingut Manz | Rheinhessen

5 Gänge

6 Gänge

7 Gänge

8 Gänge

#### Weinbegleitung

49 Euro

59 Euro

68 Euro

75 Euro

# Clara Menü

## Einstieg

### Amuse

Weidehuhn von Odefey | Nussbutter | Kartoffel

### Fernweh 2.0

Muschelsalat

### Aqua et Terra

Hummer | Rote Bete | Dashi

### süß und bitter - wie das Leben

Saibling | Molke | Mandel

### Obstgarten

Pflaume | Apfel | Birne

### Dönerteller Versace

Salzwiesenlamm | Paprika | Minze

### São Paulo

Thüringer Wagyu | Wassermelone | Koriander | Ingwer

### Feel Good Inc. - Gorillaz

Zwiebel | blaue Kornblume | Blumenkohl

### Tarte au Citron

Zitrone | Basilikum | Baiser

## Ausklang

	<b>Menüpreis</b>
5 Gänge (ohne Hummer, Saibling & Kornblume)	109 Euro
6 Gänge (ohne Hummer & Kornblume)	124 Euro
7 Gänge (ohne Kornblume)	139 Euro
8 Gänge	155 Euro