



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

Weißburgunder Sekt

Weingut Beyer | Laucha / Unstrut

Glas 0,1 – 10 Euro

Unsere Weinbegleitung

2021 - „unverblüht“

Wolfram Proppe | Saale Unstrut

2021 - Blanc de Noir

Dr. von Bassermann - Jordan | Rheinland-Pfalz

2020 - Riesling „Schiefer“

Nik Weis | Mosel

2021 - Auxerrois

Wolfram Proppe | Saale Unstrut

2020 - Riesling „Herrenberg“ 100

Manz | Rheinhessen

2020 - GR - 174

Casa Gran del Siurana | Priorat

2021 - Huxelrebe „Bechtolsheimer Petersberg“

Bretz | Rheinhessen

Moscato d'Asti

Villa Jolanda | Piémont

5 Gänge

6 Gänge

7 Gänge

8 Gänge

Weinbegleitung

49 Euro

59 Euro

68 Euro

75 Euro

Clara Menü

Einstieg

Amuse

Austern | Champagner | Yuzu

Tomaten auf den Augen

Tomate | Himbeere | Nordseekrabbe

Aus der Hüfte geschossen?!

Taschenkrebs | Bergamotte | Petersilie

Fernweh...

Jakobsmuschel | Bouillabaisse | schwarzer Knoblauch

Let's be crazy, one more time!

Saibling | Kohlrabi | Blumenkohl | Rinderkraftbrühe | Meerrettich

Leibspeise

Weidehuhn von Odefey | Erbse | Spargel

2. Versuch

Taube | Mole | Paprika | Ananas

Ein Männlein steht im Walde

Belper Knolle | Fichte | Sanddorn

One apple a day

Apfel | Joghurt | Kopfsalat

Ausklang

	Menüpreis
5 Gänge (ohne Belper, Taschenkrebs & Jakobsmuschel)	109 Euro
6 Gänge (ohne Belper & Jakobsmuschel)	124 Euro
7 Gänge (ohne Belper)	139 Euro
8 Gänge	155 Euro