



## 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

### Gelbschwanzmakrele „aus dem Saarland“

Granny Smith. Saure Gurke. Kefir. Kombu.

### Saibling „sanft geräuchert“

Vinaigrette von neuen Kartoffeln. Radieschen. Schnittlauchöl. Schinken.

### Weißer Spargel „sautiert“

Confiertes Eigelb. neue Kartoffeln. cremiger Spinat. Bärlauch.

### Wolfsbarsch „knusprig gebraten“

Grüner Spargel. Kohlrabi. Zwiebelchen. geschäumte Dashi Beurre Blanc.

### Perlhuhn „Brust & Keule“

Keulen Dim Sum. Shiitake Pilze. Vadouvanjus. Porree.

### Lattuga „geist & knusprig“

Himbeeren. Weiße Schokolade. Passionsfrucht.

### Rhabarber „aus dem Garten“

Erdbeeren. Buttermilch. Sauerklee.

## 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 |