

## Liebe Gäste,

wir möchten Sie in unserem Claras Restaurant herzlich willkommen heißen und freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind. Gern möchten wir Ihnen genussvolle Momente bereiten.

Die Namensgeschichte unseres Restaurants geht auf die bemerkenswerte Herzogin Clara von Fallersleben zurück. Ihr Vermächtnis und ihre Bedeutung für die Region sind unbestreitbar und inspirieren uns bis heute. Es ist unser Ziel, die Gastfreundschaft, die sie vorgelebt hat, in unserem täglichen Handeln widerzuspiegeln.

Clara von Fallersleben war nicht nur eine angesehene Persönlichkeit ihrer Zeit, sondern auch eine großzügige Förderin von Kunst, Kultur und Wissenschaft. Ihre Hingabe und ihr Engagement für die Menschen in ihrer Umgebung sind bis heute unvergessen. Wir laden Sie herzlich ein, in die Welt von Claras einzutauchen und die kulinarischen Köstlichkeiten zu genießen, die wir mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereiten.

Als Gastgeber aus Leidenschaft möchten wir jeden Tag aufs Neue unter Beweis stellen, dass unser Herz für Sie schlägt. Es ist unser Ziel, Sie mit unserer modernen deutschen Küche zu inspirieren und zu überraschen, vielleicht sogar in Ihnen eine neue Liebe für ein altbekanntes Gericht zu entfachen. Jeder, der unser Gast ist, ob klein oder groß, soll bei uns das passende Angebot finden. Wir machen es uns zur Aufgabe, Sie bestmöglich zu beraten, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen genießen können. Unser aufmerksames Servicepersonal ist gerne für Sie da, herzlich, persönlich und immer bereit, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Und sollten Sie einen besonderen Ort für Ihre Veranstaltung suchen, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns mit Ihnen zusammen Ihr Event für bis zu 800 Personen zu planen, gleich ob Hochzeiten, Geburtstage, Kommunion oder Firmenfeiern. Sprechen Sie uns gern an.



## Vorspeisen

### **KAROTTEN-INGWER-SUPPE (Vegan)**

Kokos | Gartenkresse

6,50

### **KNOBLAUCH GARNELEN AUS DER PFANNE**

Garnelen | Knoblauch | Butter

9,00

### **LACHSTATAR**

Rote Bete Carpaccio | Gurken Relish | Wildkräuter | BIO Oliven-Öl

14,50

### **BRUSCHETTA SELEKTION**

Tomaten | Knoblauch | Basilikum | BIO Oliven-Öl

8,00

## Salate

### **FRÜHLINGSSALAT**

Radieschen | Möhren | Croutons | Gurke | Himbeer-Dressing

8,50

### **KOHLRABI APFEL SALAT**

Saurer Apfel | Kohlrabi | Dijonsenf | Honig | Minze

10,00



## Fleisch

### **SAUERFLEISCH**

Bratkartoffeln | Gewürzgurken | Remoulade  
16,50

### **GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN**

Kartoffelpüree | Marktgemüse | Jus  
24,50

### **SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN**

Champignonrahmsauce | Bratkartoffeln | Salat  
19,00

### **RINDERFILET MIT PFEFFERSAUCE**

Röstkartoffeln | Speckbohnen  
28,50

### **OSSOBUCO**

Schmorgemüse | Safran Polenta  
26,50



## Fisch

### **GEBRATENER LACHSFILET**

Erbsen-Minz-Püree | Mais | Meerrettich  
24,00

### **ZANDERFILET**

Drillinge | Spinat | Parmesan-Zitronen-Sauce  
23,50

## Pasta

### **TAGLIATELLE MIT RINDERSPITZEN**

Tagliatelle | Rinderspitzen | Champignonsauce  
18,00

### **TAGLIATELLE MIT LACHSFILET**

Tagliatelle | Lachsfilet | Zuckerschoten  
18,00

### **TAGLIATELLE A LA MARCELLO**

Tagliatelle | Scampi | Cherry Tomaten | Weißwein  
17,80



## Vegetarisch

### **GERÖSTETER BLUMENKOHL**

Blumenkohl | Olivenöl | Pinienkerne | Salat  
13,00

### **AUBERGINEN ROULÄDCHEN**

Paprikaschoten | Büffel Mozzarella  
12,00

## Für unsere kleinen Gäste

### **SUPERHELDEN SPAGHETTI**

Mit Tomatensauce  
9,80

### **FÜR KLEINE BUTTER BANDITEN**

Nudeln mit Butter  
6,50

### **KNUSPRIGE HÄHNCHEN NUGGETS**

Ketchup oder süß-sauer Soße  
9,50



## Dessert

### **PARFAIT VON DER WEISSEN SCHOKOLADE**

Mango | Schoko-Brownie

9,00

### **CRÈME BRÛLÉE**

Beeren | Minze

7,50

### **KUGEL EIS**

Vanille | Schoko | Erdbeere | Kokosnuss | Walnuss | Orange

2,50



## Getränkekarte

### Aperitif

SCHÖNES LEBEN Winzer-Sekt, Trocken	0,1 l	5,60
SCHÖNES LEBEN Winzer-Sekt, Trocken	0,75 l	22,50
“Claras” Lava Belle Spritz, Sprite oder Gin	0,2 l	8,50
Sarti Spritz	0,2 l	6,80
Limoncello Spritz	0,2 l	6,80
Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Hugo	0,2 l	6,80
Sherry Medium	5 cl	5,00
Martini Bianco	5 cl	5,00

### Aperitif Alkoholfrei

PRISECCO BIO CÜVEE NR. 9	0,1 l	5,00
Ausgewogenes Spiel aus Birnensüße		
SANBITTER	9,8 cl	3,40

### Softdrinks

Bad Harzburger Wasser (Classic oder Naturell)	0,2 l	2,50
	0,75 l	6,50
Schorle (Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannesbeere)	0,33 l	2,90
Säfte (Orange, Apfel, Kirsch, Multivitamin)	0,2 l	2,40
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 l	2,60
Eistee (Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Kirsche)	0,33 l	3,20



»Gern servieren wir Ihnen ein Glas unseres SCHÖNES LEBEN Jahrgangssekt, um Ihnen einen genussvollen Start in ein ausgefallenes, wohlschmeckendes Menü zu bereiten.«

## Bier aus der Flasche

Veltins Pils	0,33 l	3,80
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Veltins Radler	0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,00
Erdinger Alkoholfrei	0,5	4,50

## Spirituosen

Jägermeister	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,20
Bailleys Cream Likör	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00
Campare	2 cl	3,00

## Gin & Tonics

Brockmanns	4 cl	6,00
Gin Mare	4 cl	6,00
Malfy Gin	4 cl	6,00
Thomas Henry Tonic	0,2 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,50
Cherry Blossom	0,2 l	4,50
Ginger Ale	0,2 l	4,50
Tonic Water	0,2 l	4,50



## Whisky

Chivas Regal 12	2 cl	4,70
Johnnie Walker Black Label	2 cl	6,40
Glenmorangie 10 Jahre	2 cl	5,90

## Edle Obstbrände

Haselnuss	2 cl	4,80
Williamsbirne	2 cl	4,80
Marille	2 cl	4,80
Waldhimbeere	2 cl	4,80
Apfel-Birne	2 cl	4,80

## Rotwein

Pfälzer Tradition Dornfelder, trocken Deutschland-Pfalz, Weingut Raab	0,2 l	6,50
	0,75 l	19,50
Primitivo Salento „Donna Marzia“, trocken Italien-Apulien, Conti Zecca	0,2 l	8,20
	0,75 l	23,80
Pinot Noir aus Rhodt, trocken Deutschland-Pfalz, Weingut Meyer	0,75 l	35,00
Chateau Lafitte Cotes de Bordeaux, trocken Frankreich-Bordeaux, Chateau Lafitte	0,75 l	42,00



»Eine Flasche des Whiskys „The Macallan 1926 Adami“ wurde für rund 2,5 Millionen Euro  
versteigert und gilt somit als teuerster seiner Art.«

## Rosé

Peth-Wetz Rosé, trocken Deutschland-Rhein Hessen	0,2 l	6,50
---	-------	------

## Weißwein

Sauvignon Blanc, trocken Deutschland-Pfalz, Weingut Schneider	0,2 l	8,00
	0,75 l	23,00
Salvador XII, trocken Spanien, Weingut Juan Salvador	0,2 l	6,50
	0,75 l	20,50
Grauer Burgunder, trocken Deutschland-Pfalz, Weingut Meyer	0,2 l	6,50
	0,75 l	20,50
Fati Lugana, trocken Italien-Venetien, Ca die Frat	0,75 l	47,50

## Sekt & Prosecco

La Ronca Bianco Frizzante	0,1 l	4,50
	0,75 l	25,00
Riesling Sekt, trocken Deutschland Rhodt, Weingut Meyer	0,1 l	6,00
	0,75 l	35,00



## Heißgetränke

Café Creme	2,60
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,40
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade	2,90
Kännchen Tee	3,80
Kanne Filterkaffee	10,90

