

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Cynar Spritz	7.00

S U P P E N

Geeiste Gurken Joghurtcreme - Eismeergarnelen	7.00
Spargelcreme - Räucherforelle	7.00

S A L A T E & V O R S P E I S E N

Rote Bete Carpaccio –Olivenölemulsion– Basilikum Minz Sorbet*	9.50
Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum – Fleur de Sel – Olivenöl*	9.50
Cantaloupe Melone – Parmaschinken - Portweingelee	11.50
Räucherlachstatar – Avocado – pochiertes Eigelb - Ketakaviar	12.50
Brett'ljausen	11.50

H A U P T S P E I S E N

Spinatsalat –Halloumi – Saat & Kernöl – Popamaranth – Granatapfel – Bergkäship*	12.50
Parmaschinken – gebackener Mozzarella – Spinatsalat	14.00
Spinatsalat– Sesamhuhn – lauwarme Kartoffeln – Tomate – Gurke	12.50
Rosa gebratenes Roastbeef – Röstkartoffeln – Grüner Salat – Remoulade	16.00
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat - Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Kalbsrahmgulasch - Erdnussspätzle – schwarze Nüsse – Spinatsalat	18.00
Rib Eye Steak – Kräuterbutter – gebackene Speckbohnen – Bratkartoffeln	22.50

Beelitzer Spargel – Butterkartoffeln – Nussbutter*	16.00
... mit Südtiroler Speck	20.50
... mit warmen Kaiserschinken	21.50
... mit kleinem Wiener Schnitzel	24.50
... mit 3 Großgarnelen	29.50

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarr'n – Zwetschgenröster – Vanilleeis (~20 Min.)	9.50
Schokoladensoufflé – Schokoladenerde – Schlag Obers – Kürbiskernparfait	8.00
New York cheesecake – Mangoschaum - Passionsfruchtparfait	7.00

* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service