

# clara vere

RESTAURANT & WEIN



## A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Marillenlikör	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

## S U P P E N

Tafelspitzbrühe – Frittaten – Eierstich - Gemüse	7.00
Tomatencreme – Mozzarella	6.00

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

Bunte Bete Carpaccio – Rotes Beeren Parfait*	9.50
Schottischer Räucherlachs „Label Rouge“ - Avocado – pochiertes Eigelb	12.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Thunfischsoße – Kapern	12.00

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

Babyspinatsalat – karamellisierter Ziegenkäse – Granatapfel – Popamaranth – Saat & Kernöl*	13.50
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Kalbsrahmgulasch – Spinatspätzle – Gemüse	18.50
Skrei – Kabeljaurücken – Speckmantel – Chicoree – Babyspinat – Pernodrahm – Rosmarinkartoffeln	19.50
Kalbskotelette – Morchelrahm - Safranpolenta – Gemüse	24.50
Beelitzer Spargel – Kleines Wiener Schnitzel – Röstkartoffeln	21.50

## F L A M M K U C H E N

Speck & Zwiebeln	9.50
Brie – Honig – Rosmarin - Kürbiskerne*	10.50
Speck – Schalotten – Champignons – Knoblauch	10.50
Räucherlachs – Spinat	12.00
Shrimps – Knoblauch	14.00
Spargel – Blauschimmel	14.00
Speck – Zwiebeln – Babyspinat– Räucherforelle – Trauben	13.00

## D E S S E R T

Steirereis	7.00
Apfelstrudel – Vanillesauce – Schlag Obers	7.50
Rohmilchkäse	12.00

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

# clara vere

RESTAURANT & WEIN

