

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Limoncello	7.00
Americano (Campari – Martini Rosso – Soda)	7.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

S U P P E N

Tafelspitzbrühe – Griesklösschen – Eierstich – Markklösschen	7.50
Trüffelcappuccino	7.00

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

Pata Negra - Lazo, Jabugo, Andalusien, 36 Monate – Wildschweinsalami	18.00
Parmaschinken – Burrata	12.50
Geräucherter Alaska Wildlachs – Avocado – pochiertes Eigelb	13.00
Bunte Bete – Meerrettich – Ziegenfrischkäse – Cassissoße*	11.50
Lachskaviar – Pellkartoffeln – Crème Fraîche	14.00

F L A M M K U C H E N

Speck – Zwiebeln	9.50
Ziegenkäse – Honig – Rosmarin*	10.50
Shrimps – Knoblauch	14.00
Blauschimmelkäse – Apfel*	13.00

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

Spinatsalat – Ziegenkäse – Granatapfel – Amaranth – Kernöl – Saat	13.50
Kalbsrahmgulasch – Mandelspätzle – Gemüse	19.50
T-Bone Steak (+500g) – Süßkartoffel – Portweinsauce – gebackene Speckbohnen	32.50
Wiener Schnitzel – Rahmgurken – Kartoffelsalat – Preiselbeeren	20.50
Eismeer Kabeljau – Speckmantel – Kimchi – Rosmarinkartoffeln	19.00

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Vanilleeis (~20min.)	9.50
Rohmilchkäse – Feigensenf	9.50

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