

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Cremant d'Alsace	7.00
Prosecco – Eis – Limoncello	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

S U P P E

Geeiste Gurken Joghurtcreme – Eismeergarnelen - Minze	6.50
---	------

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

Tomate – Schalotte – Fleur de Sel – Olivenöl	7.00
Klassischer Shrimpscocktail	11.00
Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum	11.50
Geräucherter Alaska Wildlachs – Avocado	12.50

F L A M M K U C H E N

Speck – Zwiebeln	9.50
Feta – Rosmarin – Honig*	12.00
4 erlei Käse - Kürbiskerne *	12.50
Rosmarin Honigschinken – Mozzarella – Tomate	13.00

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

Blattsalate – Melone – Tomate – Orange – Ricotta - Kürbis- & Pinienkerne - Kernöl*	14.00
Blattsalate – geräucherte lauwarmer Lachsforelle	17.50
Linguini – schwarze Oliven – getrocknete Tomaten – Rucola – Parmesan*	15.00
Linguini – Trüffel – Parmesan	18.50
Wiener Schnitzel - Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	20.50
Stubenküken (~30 Min.) als Backendl oder mit Kräutern und Zitrone geschmort	19.00
300g US Sirloin Steak – Pommes Frites - Mayo – Kräuterbutter – Grüner Salat	32.50

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Vanilleeis (~20min.)	9.50
Himbeer Frappé	6.00
Vanilleeis – Heiße Waldheidelbeeren	7.00

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

Clara Exclusiv? Ja gerne, Samstags ab 25 Personen!