

# clara vere

RESTAURANT & WEIN



## APERITIF

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Cremant d'Alsace	7.00
Americano (Campari – Martini Rosso – Soda)	7.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

## SUPPEN

Tafelspitzbrühe – Griesklösschen – Eierstich – Gemüse	7.50
Kartoffel Lauchcreme – gebackener Ochenschwanz	7.00

## SALATE & VORSPEISEN

Spinatsalat – Speck – Pinienkerne - Kernöl	9.00
Parmaschinken – Kapernäpfel – Blauschimmel	12.50
Geräucherter Alaska Wildlachs – Avocado – pochiertes Eigelb	13.00
Rote Bete – Meerrettich – Büffelmozzarella – Cassissoße*	11.50

## FLAMMKUCHEN

Speck – Zwiebeln	9.50
Tomate – Büffelmozzarella - Basilikum*	11.50
Feta – Rosmarin – Honig	12.00
Shrimps – Knoblauch	14.00

## HAUPTSPEISE

Safranpolenta – gebackener Feta - Schwarze Linsen – Gorgonzolarahm – Gemüse - Pinienkerne*	16.00
Wiener Schnitzel – Rahmgurken – Kartoffelsalat – Preiselbeeren	20.50
Tafelspitz – Kartoffelpüree – Rote Bete – Meerrettichsoße	18.50
Coq au Vin – Speck - Champignons – Kartoffelkräpfen	18.00
Winterkabeljaurücken – Sepianudeln – Venusmuscheln – Krustentiersoße	19.00

## DESSERT

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

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