



Samstag, 29. Dezember 2018

ab 19.00 Uhr

Claudia Lahmann in concert!

Am Piano: Friedemann Matzeit

Geschäumtes BIO Rührei mit Trüffel

Kalbstatar

☞

Cappuccino vom Trüffel

Sesamknusperl

☞

Linguini

Trüffel - Parmesan

☞

Apfelsorbet mit Trüffel

☞

12h geschmortes Ochsenbäckchen

Kartoffel Trüffelpüree - Portwein Trüffelsoße

Trüffel - Gebackener Spargel

☞

Crème Brûlée mit Trüffel

p.P.: 68.00

Und nein, es gibt dabei bestimmt kein Trüffelöl 8-)

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APERITIF

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Eis – Limoncello	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00
Genever – Johannisbeere – Tonic	7.00

SUPPE

Kürbiscreme – Kernöl & Saat	6.50
Tafelspitzbrühe – Eierstich – Frittaten	7.50

SALATE & VORSPEISEN

Blattsalat – Gänserilette – Granatapfel - Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Cassissoße - Meerrettich*	11.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette – gebackene Kapernäpfel	12.00
Shrimpstörtchen - Passionsfruchtsoße - Kokosgelee	12.50
Lachs Avocadotatar– Ketakaviar – Mango	13.50

FLAMMKUCHEN

Speck – Zwiebeln	10.50
Feta – Honig – Rosmarin	12.00
Blutwurst – Sauerkraut – Apfel	12.00

HAUPTSPESIEN

Semmelknödel – Pilzragout – Bergkäsechip*	16.50
Semmelknödel – Pilzragout – Bergkäsechip – Rinderfiletspitzen	21.50
Linguini – Trüffel – Pinienkerne - Parmesan*	18.50
Paar Münchner Weisswürste & Leberkäse – Kartoffelsalat – Händlmeier Senf – Laugenbrezel	14.50
Gänseleber Berliner Art - Kartoffelpüree – Äpfel – Zwiebeln	17.50
Wiener Schnitzel vom Kalb - Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Rehgeschnetzeltes – Semmelknödel – Wacholderrahm – Rotkraut - Maronen	21.50
Gänsekeule – Rot & Grünkohl – Semmel & Kartoffelkloß – Bratapfel – Preiselbeeren	24.50

DESSERT

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Zwtschgenröster – Vanilleeis (~20min.)	9.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne - Beeren	7.00
Käseauswahl – Schwarze Nüsse	12.00

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

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APÉRITIF

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
Prosecco – ice – limoncello	6.00
Sprizz alcohol free	5.00
Genever – black currant – Tonic	7.00

SOUPS

Pumpkin creme – seed oil & seed	6.50
Beef tea – royal – pancake stripes	7.50

SALADS & STARTERS

Lettuce – goose rilette - pomegranat – croûtons – seed oil – pumpkin seed	12.00
Beetroot – buffola mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Pink roasted veal – pumpkin vinaigrette – baked caper apples	12.00
Shrimpscocktail - passion fruit sauce – coconut jelly	12.50
Smoked salmon tatar - avocado – salmon caviar – mango	13.50

TARTE FLAMBÉE

Bacon – onions	10.50
Feta – honey – rosemary*	12.00
Black pudding – sauerkraut	12.00

MAIN COURSES

Bread dumplings – mushroom ragoût – mountain cheese chip*	16.50
Bread dumplings – mushroom ragoût – mountain cheese chip – beef fillet stripes	21.50
Linguini – truffles – pine nuts - parmesan*	18.50
Two Munich white susages & meatloaf – potato salad – sweet mustard – brezel	14.50
Goose liver Berlin style – potato puree – apples – onions	17.50
Wiener Schnitzel - potato salad – creamy cucumbers – cranberries	19.50
Venison stripes – bread dumplings – juniper cream – red cabbage – marrons	21.50
Goose leg – kale – red cabbage – bread & potato dumpling – baked apple – cranberries	24.50

DESSERT

Styrian ice cream (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)	7.00
Kaiserschmarrn – plum compote – vanilla ice cream (~20min.)	9.50
Crème Brûlée from Tonka beans – berries	7.00
Assorted cheese – black walnuts	12.00

*=vegetarian – for an allergy list pls contact our service