

A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.50
Sprizz alkoholfrei	6.00
Genever – Johannisbeere – Tonic	8.00
Gin – getrocknete Mandarine – Rosmarin – Granatapfelkerne – Tonic	9.50

S U P P E

Tafelspitzbrühe – Frittaten - Eierstich	7.50
Hummercreme - Shrimpspraline	12.50

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

Blattsalate – Parmesan – Granatapfel – Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne*	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Cassissoße - Meerrettich*	11.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette	12.00
Südtiroler Speck – Gebackene Kapernäpfel	13.00

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

Linguini – getrocknete Tomaten – Artischocke – schwarze Oliven – Knoblauch – Parmesan*	16.50
½ geschmortes BIO Freilandhuhn „Label Rouge – Rosmarinkartoffeln - Blattsalat	21.50
Gulasch vom 35 Tag dry aged Rind – Bandnudeln – Essiggürkerl	19.00
Von unserem Öko Bauer Erwin aus Brandenburg: Rücken vom Sattelschwein – Klöße - Soße - Kraut	19.50
Wiener Schnitzel – Kartoffel- & Gurkensalat – Preiselbeeren	20.50

BEELITZER SPARGEL

Spargel Tomatensalat – Erdbeeren – Grüner Pfeffer	12.00
500 g Beelitzer Spargel – Drillinge – Nußbutter*	14.50
Mit:	
Rührei*	19.50
Südtiroler Speck	21.50
Wiener Schnitzel	26.50
Wildlachsfilet (vom 800° Beefer)	24.50
Botswana Entrecôte (vom 800° Beefer)	32.50

D E S S E R T

Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)	7.50
Kaiserschmarrn – Vanilleeis - Zwetschgenröster (~20 min.)	11.50
Mousse au chocolat – Schokosorbet – Erdbeeren	8.50
Obstsalat – Vanilleeis	6.00

* = vegetarisch

Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
Sprizz alcohol free	5.00
Genever – curranat – tonic	7.00
Gin – dried tangerine – rosemary – pomegranate – Henry tonic	9.50

S O U P

Beef tea – pancake stripes – royal	7.50
Lobster creme – shrimp bonbon	12.50

S A L A D S & S T A R T E R S

Spinach salad – parmesan – pomegranate – croutons – seed oil - pumpkin seed *	12.00
Beetroot – buffalo mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Pink roasted veal – pumpkin seed vinaigrette	12.00
Serrano ham – baked mozzarella	13.00

M A I N C O U R S E S

Linguini – dried tomatoes – artichoke - garlic – black olives - parmesan*	16.50
½ braised organic chicken “ Label Rouge ” – Rosemary potatoes – lettuce	21.50
Goulash from the 35 days dry aged beef – noodles – pickled cucumbers	19.00
Organic saddle pig back – caraway jus – potato dumplings – creamy cabbage	19.50
Wiener Schnitzel - potato & cucumber salad – cranberries	20.50

ASPARAGUS FROM BEELITZ

Asparagus tomato salad – strwaberries – green pepper	12.00
500 g Asparagus – new potatoes – nut butter*	14.50
With:	
Scrambled eggs*	19.50
South tyrol bacon	21.50
Wiener Schnitzel	26.50
Wild salmon fillet(from the 800° Beefer)	24.50
Botswana Entrecôte (from the 800° Beefer)	32.50

D E S S E R T

Styrian ice cream (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)	7.50
Emperors nonsense 8-) – vanilla ice cream – plum compote (caramalized austrian pancake ~20 min.)	11.50
Mousse au chocolat – chocolat sorbet – strawberries	8.50
Fruit salad – vanilla ice cream	6.00

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