

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.50
Sprizz alkoholfrei	6.00
Prosecco – Limoncello – Eis	6.00
Mombasa Gin – getrocknete Orange – Rosmarin – Granatapfelkerne – Tonic - Limonade	9.50

S U P P E N

Spargelcreme – Räucherforelle	7.50
-------------------------------	------

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

Spinatsalat – Parmesan – Granatapfel – Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne*	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Feigensoße - Meerrettich*	11.50
Carpaccio vom Pulpo	12.00
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette	12.50
Serrano Schinken – Canataloupe Melone	12.00
Gambas al ajillo	14.00

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

Spinat Ricotta Gnocchi – Salbeibutter – Parmesan	16.00
Linguini – Kalbsbolognese – Parmesan*	18.00
Kotelette vom Duroc Schwein – Röstkartoffeln – Krautsalat	19.50
Wiener Schnitzel – Kartoffel- & Gurkensalat – Preiselbeeren	20.50
Surf & Turf: Rinderfilet – Jakobsmuschel – Trüffelsoße – Pommes Frites – Spinatsalat	28.50

BEELITZER SPARGEL

Beelitzer Spargel – Drillinge – Nußbutter*	14.50
Mit:	
Gekochten Schinken	19.50
Serranoschinken	21.50
Wiener Schnitzel	24.50
Steinbeißerfilet	22.50

D E S S E R T

Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)	7.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne	7.50
Käseauswahl	12.00

* = vegetarisch

Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.

clara vere

R E S T A U R A N T & W E I N



A P E R I T I F

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
Sprizz alcohol free	6.00
Prosecco – Limoncello – ice	6.00
Gin – dried orange – rosemary – pomegranate – Henry tonic	9.50

S O U P

Asparaguscreme – smoked trout fillet	7.50
--------------------------------------	------

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

Baby leaf salad – parmesan – pomegranate – croutons – seed oil - pumpkin seed*	12.00
Beetroot – buffalo mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Pulpo carpaccio	
Serrano ham – Canataluope melon	12.00
Pink roasted veal – pumpkin seed vinaigrette	12.50
Gambas al ajillo	14.00

M A I N C O U R S E S

Spinach ricotta gnocchi – sage butter – Parmesan	16.00
Linguini – veal Bolognese – Parmesan*	18.00
Chop from the Duroc pig – roasted potatoes – cabbage salad	19.50
Wiener Schnitzel - potato & cucumber salad – cranberries	20.50
Surf & Turf: beef fillet – Pilgrims mussel – French fries – truffles sauce – spinach salad	28.50

ASPARAGUS FROM BEELITZ

500 g Asparagus – new potatoes – nut butter*	14.50
With:	
Cooked ham	19.50
Serrano ham	21.50
Wiener Schnitzel	24.50
Loach fillet	22.50

D E S S E R T

Styrian ice cream (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)	7.50
Crème Brûlée from Tonka beans	7.50
Cheese variation	12.00

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