

SPEISEN

- Steinpilzcreme - Croûtons*
Porcino crème - croûtons 8.00
- Tafelspitzbrühe – Frittaten
Beef broth – pancake stripes 8.00
- Rote Bete – Mozzarella – Meerrettich
Bauernbrot & Butter*
Beetroot – mozzarella – horseradish –
farmer`s - bread & butter 11.00
- Gebackener Camembert–
Preiselbeeren – Kopfsalat*
Baked Camembert – cranberries 12.00
- Schweizer Wurstsalat – Bauernbrot &
Butter
Sausage salad Swiss style – farmer`s bread &
butter 11.00
- 6 Nürnberger Rostbratwürstchen –
Sauerkraut- Bauernbrot & Butter
6 Nuremberg sausages – sauerkraut –
farmer's bread & butter 12.00
- Mariniertes Rindfleisch – Meerrettich –
Bauernbrot & Butter
Marinated beef – horseradish – farmer's
bread & butter 14.00
- Bandnudeln – Salsiccia – Kirschtomate –
Rucola - Parmesan
Noodles – salsiccia – cherry tomatoes –
Parmesan 18.00
- Käsespätzle – Schmelzzwiebeln–
Kopfsalat*
Cheese spaetzle – melted onions – lettuce
16.00
- Spanferkelbraten – Rahmwirsing – Klöße
Schwarzbier Kümmeljus
Roasted piglet - creamy savoy- dumplings–
black beer caraway jus 19.00
- 28 h Sous vide gegarte Ochsenbrust –
Bouillonkartoffeln – Meerrettich
24h sous vide ox breast – bouillon
potatoes – horseradish 19.50
- Wiener Schnitzel – Kartoffel Gurkensalat
Preiselbeeren – Zitrone
Wiener Schnitzel – potato cucumber salad
cranberries – lemon 26.00
- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)
Styrian ice cream (vanilla ice cream with
pumpkin seed oil) 8.00
- Marillenknödel - Vanillesauce
Abricot dumplings – vanilla sauce 9.00

* = vegetarisch/vegetarian/ pls. ask for vegan

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APERITIF

- Weißer Port – gefrorene Trauben – Minze –
Crémant 9.00 ● Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Crémant
– hausgemachter Limoncello – Minze 9.00 ●
Aperol Sprizz 9.00 ● Negroni 10.00 ● Crémant
0.1l 8.00

KAFFEE / TEE

- Espresso 3.00 ● Kaffee 3.00 ● Tee diverse
Sorten 3.50

BIER

- Augustiner 0.5l 6.00 ● Hefeweizen 0.5l 6.00 ●
Gösser Radler 0.5l 6.00 ● Hefeweizen alkoholfrei
0.5l 6.00

ALKOHOLFREI

- Gefiltertes Wasser mit/ohne 1L 4.00
- Van Nahmen
BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen 0.2l 4.00
- Van Nahmen
Saft von der Riesling Traube 0.2l 4.50
- Van Nahmen
Saft von der Dornfelder Traube 0.2l 4.50
- Schorlen 0.2l 3.00 ● 0.5l 6.00

WEINE

- Pinot Grigio 0.1 5.00 0.75 32.00
- Grüner Veltliner 0.1 5.00 0.75 32.00
- Primitivo 0.1 5.00 0.75 32.00
- Pinot Noir 0.1 5.00 0.75 32.00
- Riad Jamil 0.1 6.00 0.75 36.00

Instagram:



@CLARAVERE.BERLIN