


# Ostersonntag | Ostermontag Speisekarte

## Vorspeisen

Grüne Soße

Eier & Kartoffeln aus der Region (Familie Bott) | grüne Soße  
Eggs & potatoes from regional cultivation (family bott) | green herbs sauce

11

Mozzarella primavera 

Büffelmozzarella | Bärlauchpesto | Salat-Bouquet | Tomaten  
buffalo mozzarella | wild garlic pesto | salad bouquet | tomatoes

13

Carpaccio verde

dünngeschnittener Kalbsrücken (bei niedriger Temperatur gegart) | grüne Soße  
thinly sliced veal (cooked at low temperature) | green herbs sauce

15

## Hauptspeisen

Casarecci orsino

kurze handgedrehte Nudeln | Tomatensugo | Bärlauchpesto  
homemade short noodles | tomato sauce | wild garlic pesto

13

Tagliatelle al salmone

schwarze Bandnudeln | Lachs | Kapern | Oliven | Knoblauch | Kirschtomaten  
black ribbon pasta | salmon | capers | olives | garlic | cherry tomatoes

16

Casarecci all agnello

kurze handgedrehte Nudeln | Lammragout  
homemade short noodles | lamb ragout

17

Täglich wechselndes Fisch-Angebot  
daily changing fish offers

Salmone all' arancio

Lachsfilet aus Norwegen | Zuckerschoten | Orangen-Ingwer-Soße  
salmon fillet from norway | sugar snap peas | orange-ginger-sauce

24

Agnello con fagioli

Lammkeule aus Irland geschmort | grünen Bohnen  
braised leg of lamb from Ireland | green beans

27

Agnello alla griglia

Lammkarree aus Irland vom Grill | Chimichurri | Rosmarin-Drilling-Kartoffeln  
grilled rack of lamb from Ireland | chimichurri | roasted baby potatoes with rosemary

28

## Dessert

Crema catalana 

cremige Süßspeise | Karamellkruste | Orangen-Ingwer-Soße  
creamy dessert | caramel crust | orange-ginger-sauce

9

