

## | Menübausteine vegetarisch

### | Suppen

<b>Pikante Pastinakensuppe</b>	€ 7,50
mit roten Linsen	
<b>Samtige Fenchelsuppe</b>	€ 7,50
mit Schwarzbrotcroûtons	
<b>Karotten-Mangosuppe</b>	€ 7,50
mit frischem Basilikum	
<b>Erbsen-Minzsuppe</b>	€ 7,50
mit Joghurtschaum	
<b>Goldene Maiscrèmesuppe</b>	€ 7,50
mit Chiliflocken	
<b>Lauch-Kartoffelsuppe</b>	€ 7,50
mit Granatapfelkernen	

### | Vorspeisen

<b>Carpaccio von Zucchini</b>	€ 9,50
mit Himbeervinaigrette und karamellisierten Nüssen	
<b>Blumenkohlrisotto</b>	€ 10,50
mit gerösteten Tomaten und Walnüssen	
<b>Spinatpfannkuchen</b>	€ 10,50
mit körnigem Frischkäse, Chili und Koriandersauce	
<b>Lauwarmer Ziegenfrischkäse</b>	€ 12,50
mit Wildkräutersalat, Pinienkernen und Honig	
<b>Gratinierte Feigen</b>	€ 12,50
mit Wildkräutersalat und Croûtons	
<b>Safranrisotto</b>	€ 12,50
mit Rucola, Pinienkernen und Kirschtomaten	

## | Hauptgerichte

<b>Gefüllte Kartoffelklöße</b>	€ 14,50
mit Spinatrahm und Pinienkernen	
<b>Pfifferling-Maronen-Frikassé</b>	€ 16,50
mit Crème fraîche und Fussile	
<b>Soja-Hackbällchen</b>	€ 14,50
auf Spaghetti Pomodoro	
<b>Veggie-Tajine</b>	€ 15,50
mit Kichererbsen und Feta-Topping	
<b>Kürbisrisotto</b>	€ 16,50
mit Burrata und Gremolata	
<b>Selleriestampf</b>	€ 14,50
auf Tagliatelle mit Walnusspesto	
<b>Steinpilzklößchen</b>	€ 15,50
mit Penne Rigate und Rahmsauce	
<b>Gebratene Polentataler</b>	€ 15,50
mit Confit von Tomaten, Paprika und Parmesan	
<b>Pot-au-feu von Kohlrabi und Kokos</b>	€ 15,50
mit Zitronenmelisse	
<b>Fenchelrisotto</b>	€ 16,50
mit Chili Crunch und Birnenchips	
<b>Orecchiette al limone</b>	€ 14,50
mit Knoblauch und Parmesan	
<b>Gebackener Schafskäse im Blätterteigmantel</b>	€ 16,50
mit Confit von roten Zwiebeln und Kartoffelpüree	
<b>Frische Gnocchi</b>	€ 15,00
mit Steinpilzfüllung und Parmesanrahm	
<b>Spinatklößchen mit Bergkäse</b>	€ 15,50
mit Rote Beete und Fussile	

## | Dessert

<b>Apfeltarte</b>	€ 6,50
mit Vanilleeis	
<b>Mangomousse</b>	€ 7,50
mit Fellini's Dornfelder Gelee und Crumble	
<b>Crème Caramel</b>	€ 7,50
mit Vanilleespuma	
<b>Panna cotta</b>	€ 7,50
mit Waldfruchtragout	
<b>Mocca Panna cotta</b>	€ 7,50
mit Salzkaramellsauce	
<b>Kokoseis</b>	€ 8,50
mit Ananascarpaccio und Minzsauce	
<b>Zitronensorbet mit grünem Pflaumenkompott,</b>	€ 8,50
Macarons und Crumble	
<b>Schwarzes Johannisbeer-Sorbet</b>	€ 8,50
mit Fellini's RiSecco	
<b>Parfait vom Nußlocher Ziegenjoghurt</b>	€ 9,50
mit hausgemachtem Brombeergelee und Crumble	
<b>Dreierlei von der Pistazie</b>	€ 9,50
Eis, Mousse und Macarons	
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b>	€ 9,50
mit Vanilleeis und Kirschkompott	
<b>Hausgemachte Cassata</b>	€ 9,50
mit Nusslikör	
<b>Zweierlei Mousse au chocolat</b>	€ 9,50
an Vanilleschaum	
<b>Variation von der Himbeere</b>	€ 9,50
Mousse, Törtchen und Sorbet	