

| Menübausteine vegetarisch

| Suppen

Pikante Pastinakensuppe	€ 8,50
mit roten Linsen	
Samtige Fenchelsuppe	€ 8,50
mit Schwarzbrotcroûtons	
Karotten-Mangosuppe	€ 8,50
mit frischem Basilikum	
Erbsen-Minzsuppe	€ 8,50
mit Joghurtschaum	
Goldene Maiscrèmesuppe	€ 8,50
mit Chiliflocken	
Lauch-Kartoffelsuppe	€ 8,50
mit Granatapfelkernen	

| Vorspeisen

Carpaccio von Zucchini	€ 9,50
mit Himbeervinaigrette und karamellisierten Nüssen	
Blumenkohlrisotto	€ 12,50
mit gerösteten Tomaten und Walnüssen	
Spinatpfannkuchen	€ 12,50
mit körnigem Frischkäse, Chili und Koriandersauce	
Lauwarmer Ziegenfrischkäse	€ 13,50
mit Wildkräutersalat, Pinienkernen und Honig	
Gratinierte Feigen	€ 13,50
mit Wildkräutersalat und Croûtons	
Safranrisotto	€ 13,50
mit Rucola, Pinienkernen und Kirschtomaten	

| Hauptgerichte

Kartoffelklöße	€ 14,50
mit Spinatrahm und Pinienkernen	
Pfifferling-Maronen-Frikassé	€ 18,50
mit Crème fraîche und Fussile	
Soja-Hackbällchen	€ 16,50
auf Spaghetti Pomodoro	
Veggie-Tajine	€ 15,50
mit Kichererbsen und Feta-Topping	
Kürbisrisotto	€ 16,50
mit Burrata und Gremolata	
Selleriestampf	€ 14,50
auf Tagliatelle mit Walnusspesto	
Steinpilzklößchen	€ 17,50
mit Penne Rigate und Rahmsauce	
Gebratene Polentataler	€ 15,50
mit Confit von Tomaten, Paprika und Parmesan	
Pot-au-feu von Kohlrabi und Kokos	€ 15,50
mit Zitronenmelisse	
Fenchelrisotto	€ 16,50
mit Chili Crunch und Birnenchips	
Orecchiette al limone	€ 14,50
mit Knoblauch und Parmesan	
Gebackener Schafskäse im Blätterteigmantel	€ 16,50
mit Confit von roten Zwiebeln und Kartoffelpüree	
Frische Gnocchi	€ 15,00
mit Steinpilzfüllung und Parmesanrahm	
Spinatklößchen mit Bergkäse	€ 15,50
mit Rote Beete und Fussile	

| Dessert

Apfeltarte mit Vanilleeis	€ 6,50
Mangomousse mit Fellini's Dornfelder Gelee und Crumble	€ 7,50
Crème Caramel mit Vanilleespuma	€ 7,50
Panna cotta mit Waldfruchtragout	€ 7,50
Mocca Panna cotta mit Salzkaramellsauce	€ 7,50
Kokoseis mit Ananascarpaccio und Minzsauce	€ 8,50
Zitronensorbet mit grünem Pflaumenkompott, Macarons und Crumble	€ 8,50
Schwarzes Johannisbeer-Sorbet mit Fellini's RiSecco	€ 8,50
Parfait vom Nußlocher Ziegenjoghurt mit hausgemachtem Brombeergelee und Crumble	€ 9,50
Dreierlei von der Pistazie Eis, Mousse und Macarons	€ 12,50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Kirschkompott	€ 9,50
Hausgemachte Cassata mit Nusslikör	€ 9,50
Zweierlei Mousse au chocolat an Vanilleschaum	€ 9,50
Variation von der Himbeere Mousse, Törtchen und Sorbet	€ 12,50