

| Menübausteine 6

| Dessert - serviert

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

| Dessert - Buffet

| Aus technischen und organisatorischen Gründen
| ausschließlich ab 25 Personen möglich:

| **Tiramisu**

| mit Brombeerragout

| **Crème brûlée**

| mit Kirschkompott

| **Schokoladentarte**

| mit Vanillesauce

| **Panna cotta**

| mit Waldfruchtragout

| **Französischer Käsekuchen**

| mit Aprikosenkompott

| **Frisches filetiertes Obst**

| mit Waldfruchtsauce

| **Mousse au chocolat**

| an Vanilleschaum

| **Spezialitäten vom Nußlocher Ziegenkäsehof**

| mit Fellini's Dornfelder Gelee

| **€ 17,50 pro Person**