

*Schokos*

BESONDERE

MOMENTE

...WENN AUS FEIERN ERINNERUNGEN WERDEN.



Restaurant Schoko

## Allgemeine Informationen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung in unserem Haus ausrichten zu dürfen und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen. Uns ist es wichtig, Sie persönlich zu beraten und Ihre Feier nach Ihren Wünschen zu organisieren und zu betreuen.

Gerne besprechen wir alle Details in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen. Vereinbaren Sie hierzu einfach einen Termin - wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

### Menüvorschläge

Bei Feierlichkeiten bis 15 Personen ist es bei uns möglich **à la carte** zu bestellen.

Bei mehr als 15 Personen haben Sie die Möglichkeit ein **Menü für alle Gäste** zu wählen oder wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte in Form einer „**Kleinen Speisekarte**“ zusammen.

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, können Sie sich entweder ein Menü aus unserer aktuellen Speisekarte oder aus unseren saisonal orientierten Menüvorschlägen zusammenstellen. Bei vielen Gerichten aus unseren „Ganzjährigen Klassikern“ und unserer aktuellen Speisekarte ist es auch möglich, pro Gang eine Wahlmöglichkeit für Ihre Gäste anzubieten (zum Beispiel zwei verschiedene Vorspeisen oder zwei verschiedene Hauptgänge zur Wahl).

### **Frische hat immer Saison**

**- aber Saison haben nicht alle Früchte und Gemüse gleichzeitig.**

Daher haben wir Ihnen - neben unseren „Ganzjährigen Klassikern“ – im Folgenden Menüvorschläge zusammengestellt, die sich an den vier Jahreszeiten orientieren.

Selbstverständlich können Sie Ihr individuelles Menü auch ganz nach Ihren Wünschen aus verschiedenen jahreszeitlichen Vorschlägen zusammenstellen.

Für **Kinder und Vegetarier/Veganer** ist es selbstverständlich möglich, andere Speisen im Voraus zu wählen bzw. können diese am Tag der Feierlichkeit selbst entscheiden, was sie essen möchten.

### Getränkepauschale

Unsere **Getränkepauschale** können Sie ab 15 Personen optional zu Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung buchen. Beachten Sie bitte, dass wir dies nur für alle Gäste gemeinsam anbieten können.

Kinder unter 16 Jahren rechnen wir selbstverständlich gesondert ab.

### Gästezahl

Bitte teilen Sie uns spätestens zwei Tage vor dem Termin Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung die **genaue Personenzahl** mit, sodass wir die richtigen Mengen frisch besorgen und zubereiten können. Natürlich kann es immer passieren, dass am Tag der geplanten Feier Gäste kurzfristig absagen. Daher berechnen wir Ihnen in diesem Fall für das von Ihnen ausgesuchte Menü nur **30% des Menüpreises**.

# Allgemeine Informationen

## Unsere Räumlichkeiten

Auf Wunsch können Sie entweder in unserem **Restaurant mit Platz für bis zu 67 Personen** oder in unserem **Stübchen mit Platz für bis zu 63 Personen** feiern. Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort die verschiedenen Möglichkeiten. Ab 35 Personen ist es möglich, einen unserer beiden Räume **allein für Ihre Feierlichkeit** zu nutzen.

Sind Sie weniger als 35 Personen und möchten den Raum aber trotzdem für sich zur **Alleinnutzung**, erlauben wir uns - abhängig vom geplanten Tag Ihrer Feierlichkeit bzw. der Saison (z.B. ein Samstag Abend im Dezember) - eine Abstandsmiete zu berechnen.

## Die Dekoration

Sofern Sie keine eigene Tischdekoration mitbringen möchten, schmücken wir Ihre Tafel gerne mit unserer aktuellen, je nach Jahreszeit wechselnden, **Dekoration des Hauses**. Dies wird selbstverständlich nicht separat berechnet.

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne **Menükarten** zum Preis von 2,30 Euro pro Stück.

Sie möchten **Tischkärtchen** aufstellen bzw. **eigene Dekoration** mitbringen? Kein Problem - bringen Sie uns diese einfach einen Tag vorher vorbei und wir stellen die Tischkärtchen gerne für Sie auf bzw. dekorieren den Tisch nach Ihren Vorgaben.

## Kaffee und Kuchen

Gerne können Sie Ihre **selbstgebackenen Kuchen** mitbringen. Für ein Kaffeegedeck erlauben wir uns einen Kostenbeitrag von 3,- Euro zu berechnen – für Geschirr und Service. Selbstverständlich ist es auch möglich, dass wir für Sie den Kuchen bei einer Bäckerei/Konditorei Ihrer Wahl besorgen.

## Öffnungszeiten

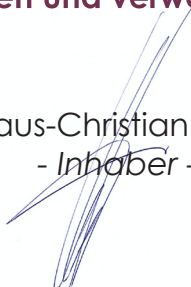
Unsere regulären Öffnungszeiten sind mittags bis 14:30 Uhr und abends bis 23:00 Uhr. Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung darf aber selbstverständlich auch länger dauern. Zur Planung der Arbeitszeit unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch bitten, mit uns **im Vorfeld zu besprechen, wie lange Sie feiern möchten**. Ab 00:00 Uhr berechnen wir je angefangene Stunde einen pauschalen Nachtarbeitszuschlag von 30,- Euro/ Mitarbeiter. Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung fällt auf einen unserer Ruhetage? Das macht nichts - gerne öffnen wir hier für Sie ab 20 Erwachsenen.

## Die Rechnung

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Festlichkeiten keine Kreditkarten annehmen. Sie dürfen Ihre Rechnung gerne **bar, per Überweisung oder mit Ihrer EC-Karte begleichen**.

**Wir wünschen Ihnen nun viel Freude bei der Planung Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen.**

Claus-Christian Karle  
- Inhaber -



# Frühling

(März bis Juni)  
- Zeit der Gefühle und Aromen -

## Suppen:

**Schaumsuppe von der Frühlingszwiebel**

6,20 €

**Zweifarbige Paprikaschaumsüppchen**  
mit Geflügelpraline

6,90 €

## Vorspeisen:

**Mit Lachsmousse gefüllte Zucchini Blüten**  
auf Ananassalat

12,50 €

**Gegrillter Loup de Mer**  
auf einem Limetten-Wildreissalat

14,20 €

**Schokos „Rote Beete-Lachsrose“**  
in leichtem Gurkenschäum

11,80 €

## Hausgemachte Sorbets:

*(Sehr erfrischend und anregend  
- als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)*

**Sorbet vom weißen Pfirsich**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

**Blutorangen-Sorbet**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

# Frühling

(März bis Juni)  
- Zeit der Gefühle und Aromen -

## Hauptgänge:

### **Mariniertes Zitronenhähnchen**

auf feinen Bandnudeln und Paprikajus

18,90 €

### **Poulardenbrust**

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella  
auf Thymian-Zucchini und Kartoffelgnocchi

19,80 €

### **Lachsfilet im Strudelteig**

mit frischem Marktgemüse

18,80 €

### **Tranche vom Zander im Kräutermantel**

auf lauwarmem Spinatsalat

21,60 €

## Desserts:

### **Mousse au chocolat**

- helles und dunkles Schokoladenmousse,  
umlegt mit frischen Früchten der Saison -

9,20 €

### **Hausgemachtes Kokoseis**

auf Mangosalat

7,80 €

# Sommer

(Juni bis September)

- Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter -

## Suppen:

### **Tomatenessenz mit Basilikumklößchen**

6,50 €

### **Gazpacho Andaluz**

(kalte Gemüsesuppe – ein erfrischender Genuss  
für heiße Sommertage)

6,80 €

## Vorspeisen:

### **Antipasti-Variation**

mit geröstetem Weißbrot

12,20 €

### **Terrine von Tomate und Zucchini**

an einem Salatbouquet

8,90 €

### **„Arrosto di Tacchino“**

- Kalter Braten von der Putenbrust mit einer Marinade aus  
Pinienkernen, Olivenöl, Minze und Zitrone -

12,40 €

## Hausgemachte Sorbets:

(Sehr erfrischend und anregend

- als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

### **Sorbet vom Granatapfel**

3,20 €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)

### **Melonen-Sorbet**

3,20 €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)

# Sommer

(Juni bis September)

- Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter -

## Hauptgänge:

### **Kalbsmedaillon unter der Pestokruste**

auf Tomaten-Thymianconfit und Olivenspaghetti

21,50 €

### **Gefülltes Schweinefilet**

mit getrockneten Tomaten und Mozzarella auf tomatisierten  
Zucchini, dazu Rosmarinkartoffelchen

19,80 €

### **Seeteufel im Serranomantel**

auf Kräuterrisotto und glacierten Zuckerschoten

22,40 €

### **Roastbeef im Chalotten-Senfmantel**

mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rosmarinjus

24,20 €

## Desserts:

### **Quark-Vanilleschaum**

mit frischen, marinierten Sommer-Früchten

7,90 €

### **Mascarpone-Kaffeemousse**

7,50 €

# *Herbst*

(September bis Dezember)  
- Die Blätter fallen, der Appetit steigt -

## Suppen:

### **Cappuccino von Waldpilzen**

6,80 €

### **Schaumsuppe von der Marone**

6,90 €

## Vorspeisen:

### **Feigen-Radicchio-Salat**

mit gebratenem Zander

12,80 €

### **Wildkräutersalat**

mit Garnelen an einem Orangendressing

14,90 €

### **Marinierte Honig-Hähnchensticks**

auf Tomaten-Chillisugo

10,80 €

## Hausgemachte Sorbets:

(Sehr erfrischend und anregend  
- als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

### **Cranberry-Sorbet**

3,20 €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)

### **Sorbet von der Hagebutte**

3,20 €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)



# Herbst

(September bis Dezember)  
- Die Blätter fallen, der Appetit steigt -

## Hauptgänge:

### **Lachs-Wasabi Wan Tan**

auf Couscous-Salat an einer Balsamico-Reduktion

19,40 €

### **Lammrücken unter der Senfkruste**

mit Olivenrösti

23,20 €

### **Kaninchenragout**

auf Kartoffel-Mais-Püree und Vichykarotten

20,80 €

### **Gegrillter Red Snapper**

mit Kräuterrisotto und Fenchelgemüse

22,80 €

## Desserts:

### **Schokos „Schokoladen-Chili Tarte“**

mit hausgemachtem Himbeer-Rosmarineis

9,80 €

### **Halbgefrorenes von exotischen Früchten**

im Wermut-Crêpe

9,40 €

# Winter

(Dezember bis März)

- Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen -

## Suppen:

### **Consommé von Edelpilzen**

6,50 €

### **Marmorierte Petersilienwurzel-Creme**

6,80 €

## Vorspeisen:

### **Tartar von Räucherfischen**

auf gebratenem Kartoffelsalat

11,40 €

### **Gemüse-Pilz-Strudel**

orientalisch abgeschmeckt mit Karotten-Ingwer-Sauce

9,80 €

### **Gefüllte Tintenfischtuben**

auf italienischem Brotsalat

12,20 €

## Hausgemachte Sorbets:

*(Sehr erfrischend und anregend*

*- als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)*

### **Sorbet von der Feige**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

### **Mandarinen-Sorbet**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

# Winter

(Dezember bis März)

- Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen -

## Hauptgänge:

### **Edelhirschragout**

mit Preiselbeersauce, hausgemachten Schupfnudeln  
und Waldpilzen

21,20 €

### **Filet vom Zackenbarsch**

auf Gemüsetagliatelle und Safranschaum

20,90 €

### **Roulade von der Seezunge**

auf Mangoldgemüse und Pommes Nature

21,40 €

### **Tranchen vom Rumpsteak**

auf Balsamico-Pfefferkirschen, gebratener Polenta  
und Schwarzwurzelgemüse

23,80 €

## Desserts:

### **Mousse vom Nürnberger Lebkuchen**

mit marinierten Zitrusfrüchten

8,50 €

### **Parfait von der Walnuß**

an heißen Sauerkirschen

7,90 €

### **Schokos „Medium gebackener Schokoladenkuchen“**

mit Gewürzorange

9,90 €

# *Ganzjährige Klassiker*

(Januar bis Dezember)

## Suppen:

### **Tomatencremesüppchen\***

mit Gin-Sahne

6,80 €

---

### **Badische Hochzeitssuppe\***

mit Flädle und Grießklößchen

6,50 €

---

### **Kartoffelrahmsüppchen\***

6,20 €

## Vorspeisen:

### **Klassischer Salatteller\***

mit Speck und Croutons

7,30 €

---

### **Gebratene Riesengarnelen und Jacobsmuscheln**

auf bunten Blattsalaten

16,40 €

---

### **Carpaccio vom Rinderfilet oder von der gebeizten Entenbrust**

mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen

14,20 €

## Hausgemachte Sorbets:

*(Sehr erfrischend und anregend*

*- als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)*

### **Schokoladen-Sorbet**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

---

### **Zitrusfrüchte-Sorbet**

3,20 €

*(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 2,- €; Champagner: zzgl. 4,- €)*

\* Die mit einem Stern markierten Gerichte können wir in einem Menü zur Wahl anbieten.

# *Ganzjährige Klassiker*

(Januar bis Dezember)

## Hauptgänge:

### **Medaillons vom Schwein\***

an einer Champignon-Rahmsauce, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Eierspätzle

19,40 €

### **...vom Kalb\***

20,40 €

### **Pikant gefülltes Schweinelendchen**

in Rotweinsauce mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Semmelknödeln

19,80 €

### **Tournedos vom Rinderfilet\***

in Calvados-Pfeffer-Sahne mit Schupfnudeln

24,20 €

### **Duett von Lachs und Zander\***

auf Tagliatelle in Hummerschaum

21,90 €

## Desserts:

### **Vanilleeis\***

mit heißen Himbeeren und Sahne oder mit heißer Schokoladensauce und Sahne

6,80 €

### **Panna Cotta**

mit frischen Früchten der Saison

7,40 €

### **Crème Brûlée**

mit frischen Früchten der Saison

8,10 €

### **Käseplatte**

mit feinsten Hart- und Weichkäsesorten umlegt mit Trauben, dazu ofenfrisches Baguette, Balsamico und Honig

11,20 € pro Person

\* Die mit einem Stern markierten Gerichte können wir in einem Menü zur Wahl anbieten.

Mit unserer Getränkepauschale können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung entspannt zurücklehnen und einfach genießen. Im Vorfeld werden die ungefähre Dauer der Feierlichkeit bzw. Veranstaltung sowie die Getränkewünsche besprochen und festgelegt, wobei ein Pauschalbetrag pro Gast kalkuliert wird. Somit gibt es am Ende keine unerfreulichen Überraschungen.

**Egal wie viel konsumiert wird - der Preis bleibt.**

*(Unsere Getränke-Pauschale bieten wir ab 15 Personen an. Bei Kindern unter 6 Jahren berechnen wir die Getränke einzeln, bei Kindern zwischen 6 und 16 Jahren berechnen wir nur das Basis-Paket.)*

## Basis-Paket

### Alkoholfreie Getränke

**Peterstaler Gourmet Classic/Medium  
Black Forest Gourmet**

**Coca-Cola (light, zero)/ Fanta/ Spezi**

**Zitronenlimonade**

**Apfel-, Orangen-, Traubensaft, Johannisbeer-, Maracujanektar  
(Schorlen)**

### Biere

**Hoepfner Pils/ Radler** (vom Fass)

**Hoepfner Hefeweizen** (vom Fass)

### Weine

**Richardière Vin de France trocken** (unser roter Hauswein)

**Grands Chais de France, Petersbach, Frankreich**

Ein trockener Rotwein mit einem ausgewogenen fruchtigen Geschmack

**Rivaner QbA trocken** (unser weißer Hauswein)

**WG Achkarren, Baden (Kaiserstuhl)**

Dieser herrlich fruchtige und meisterlich ausbalancierte Rivaner strahlt nur so vor Kraft. Mit bezaubernden Aromen von Klarapfel, Akazien und Mandarine besticht der Wein auch die verwöhnte Nase

Für 1 Std. 7,90 € p.P.

Für 2 Std. 14,90 € p.P.

Für 3 Std. 19,90 € p.P.

Für 4 Std. 24,90 € p.P.

Für jede Folgestunde: 4,- € p.P.

- **Austausch eines Weins** mit einem anderen unserer „**Offenen Weine**“: +3,- € p.P.
- **Austausch eines Weins** mit einem anderen unserer „**Flaschenweine**“: +6,- € p.P. (bei Flaschenweinen bis 30,- €) / + 7,50 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 30,- und 40,- €)
- **Sektempfang (Hausmarke)**: +4,- € p.P.
- **Sektempfang (Hausmarke) einschl. saisonalem Bellini und alkoholfreiem Sekt**: +5,50 € p.P.
- **Aperitif-Empfang mit zwei Aperitifs nach Wahl** (z.B. HUGO etc.): +6,50 € p.P.
- **alkoholfreie bzw. Flaschen-Biere**: +1,50 € p.P.
- **Kaffeespezialitäten**: +2,50 € p.P.
- **Digestif-Runde** nach dem Essen (Sorten nach Absprache): +2,- € p.P.

*Alle Preise verstehen sich als Aufpreis pro Person für die gesamte Dauer der Getränke-Pauschale.*