

Ganz (s) schön Wild

VORSPEISE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS WILDRAHMSÜPPCHEN

fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren
und saftigen Hirschstückchen

9,40 €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

OFENFRISCHE GANS • BRUST & KEULE

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln und glacierten Maronen

29,20 €

EDEL-GULASCH VOM HIRSCH

mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

24,70 €

OFENFRISCHE, GEFÜLLTE „GANZE GANS“

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln,
Marzipanäpfelchen und glacierten Maronen

135,00 € für 4 Personen

- November bis Mitte Dezember • nur auf Vorbestellung •
- für mehr als 4 Personen können Gänse-Teile und Beilagen separat dazu bestellt werden •

Schoko(-lade) macht glücklich

Auf dieser Seite finden Sie regelmäßig wechselnde Gerichte, bei denen unser Küchenchef und sein kreatives Team Schokolade in den verschiedensten Variationen mit einfließen lassen.

Erleben Sie, dass Kakao und Schokolade nicht immer süß sein müssen – lassen Sie sich überraschen.

VORSPEISE

🌿 VEGETARISCH

KÜRBIS-SÜPPCHEN

verfeinert mit weißer Schokolade

8,90 €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE

mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse

29,80 €

GEGRILLTER WOLFSBARSCH

auf Schokoladen-Kürbis-Risotto, an einem Parmesan-Schaum

27,40 €

🌿 VEGAN

PLANT-BASED HÄHNCHENBRUST

• AUF BASIS VON PFLANZENPROTEINEN (SOJA, WEIZEN, ERBSEN) •

mit Risolée-Kartoffeln und buntem Gemüse,

an einer veganen Schokoladen-Kirschoße oder veganen Kirsch-Curry-Soße

28,90 €

Sie suchen noch ein außergewöhnliches Geschenk für einen Genießer?

Dann verschenken Sie doch einen **Gutschein für ein romantisches 4- oder 6-Gang Schokoladen-Menü für 2 Personen.**

Sprechen Sie uns einfach an oder informieren Sie sich auf www.restaurantschoko.de.

Vorspeisen

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

8,90 €

FELDSALAT

mit Speck & Kracherle

Als Vorspeise: 11,50 €

Als Hauptgang: 18,50 €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

Als Vorspeise: 17,80 €

Als Hauptgang: 24,80 €

VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE

mit Joghurtdressing, einer hausgemachten Himbeer-Vinaigrette
oder klassisch mit Essig und Öl

6,20 €

Hauptgerichte

MEDAILLONS VOM KALB ODER SCHWEIN

an einer Champignon-Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse

vom Kalb 23,60 € • vom Schwein 22,60 €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter oder einer Zwiebelsoße und knusprigen Bratkartoffeln

200g 27,20 € • 300g 31,70 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

„TEUFLISCHES INTERMEZZO“

Das Herzstück vom Rinderfilet an einer feurigen Soße mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Paprika und Pfefferkörnern, dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

32,- €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf Tagliatelle in Hummerschaum

25,80 €

Desserts

🍃 VEGAN

HAUSGEMACHTE SORBETS

Mandarine, Preiselbeere, Birne

• enthält Alkohol •

je Kugel 3,80 €

TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere

je Kugel 2,60 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokoseis

13,20 €

• 56% aller Gäste, die dieses Dessert bestellt haben, bestellten auch einen Espresso dazu. :) •

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensoße und Sahne

8,- €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.

15,80 €

...UND ZUM DESSERT

SCHOKOLADEN-WEIN

Scavi & Ray Al Cioccolata

Feinster italienischer Rotwein verfeinert mit edler Schokolade.

Gereift in Barrique-Fässern verführt dieser Wein mit aromatischer, eleganter Süße.

0,1l 5,50 €