Schokos GreenGourmet WEEKS

Green-Gourmet-Menü

VEGAN

BROKKOLI-KARTOFFEL-SÜPPCHEN

mit gerösteten Nüssen

9,- €

VEGETARISCH

ZUCCHINI-FETA-TALER

verfeinert mit frischem Parmesan, an Ratatouille-Gemüse

17,- €

VEGAN

SPINAT-PILZ-STRUDEL

im knusprigen Filo-Teig, auf cremigem Schwarzwurzel-Kohlrabi-Gemüse

26,- €

VEGETARISCH

LUFTIGE QUARKBÄLLCHEN

umhüllt von Zimt und Zucker, mit feinem Kirschkompott

12,- €

4-Gang-Menüpreis: 60,- €

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.

VORSPEISEN

VEGETARISCH

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESÜPPCHEN

veredelt mit dunkler Schokolade

11,- €

VEGETARISCH

PARFAIT VOM KÜRBIS

an einem Salatbukett mit Kakao-Vinaigrette

16,- €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE

mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse

36,- €

TRANCHEN VOM RINDERRÜCKEN

an einer Schokoladen-Chili-Jus, auf Süßkartoffel-Orangen-Pürree

35,- €

VEGAN

PLANT-BASED HÄHNCHENBRUST

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

auf gebratenem Brokkoli, Würfelkartoffeln und einer veganen Schokoladensoße

32,- €

LOUP DE MER

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

34,- €

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

VEGETARISCH

KÄSECREMESÜPPCHEN

10,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

11,- €

FEINE BLATTSALATE

mit frischen Feigen und gebratener Geflügelleber,
in einer mit Balsamico verfeinerten Bratenjus

Als Vorspeise: 15,- €
Als Hauptgang: 23,- €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

Als Vorspeise: 20,- €
Als Hauptgang: 28,- €

VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE

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

7,- €

Hauptgerichte

MEDAILLONS VOM KALB ODER SCHWEIN

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

vom Kalb 27,- € • vom Schwein 26,- €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter oder einer Zwiebelsoße und knusprigen Bratkartoffeln

200g 33,- € • 300g 41,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

„TEUFLISCHES INTERMEZZO"

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

39,- €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Hauchdünn geschlagenes Kalbfleisch goldbraun paniert mit gebratenem Kartoffelsalat,
klassisch garniert mit Kapern, Sardellen und einer Zitronenscheibe

29,- €

VEGETARISCH

NUSS-GEMÜSE-NOCKEN

auf cremigem Lauchgemüse, an gebratenen Scheiben vom hausgemachten Laugen-Spinatknödel

25,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

an mildem Rahmsauerkraut mit hausgemachten Schupfnudeln

30,- €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf Tagliatelle in Hummerschaum

29,- €

Desserts

VEGAN

HAUSGEMACHTE SORBETS

Limette, Orange, Schokolade-Waldbeer

• enthält Alkohol •

je Kugel 5,- €

mit einem Schuss Sekt zzgl. 4,- € • mit einem Schuss Vodka zzgl. 5,- € • mit einem Schuss Gin zzgl. 5,- €

TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere

je Kugel 4,- €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokoseis

16,- €

• *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

10,- €

LAUWARMER TOPFENSTRUDEL

mit hausgemachtem Kürbiskerneis

16,- €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.

19,- €

...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 6,10 €

Wie alles begann...

In den Nachkriegsjahren war Schokolade, ähnlich wie heute, sehr begehrt – doch leider Mangelware, welche nur sehr schwer oder für viel Geld zu bekommen war. In dieser Zeit wurde Richard Karle, der Großvater und Gründer des heutigen Familienbetriebs, von einem befreundeten Vertreter der damals neu gegründeten schwäbischen Firma „Schoko-Buck" angesprochen, ob er diese nicht in Forchheim (damals gab es die Stadt Rheinstetten noch nicht) verkaufen wolle. Es handelte sich bei dieser Schokolade um Zartbitter-Schokolade, welche in runden Blechdosen verpackt war. Richard Karle, damals noch nebenberuflich als Fotograf für Hochzeiten und Familienfeiern tätig, fand die Idee gut und sagte zu.

Von da an begann er – immer wenn er als Fotograf für eine Feierlichkeit engagiert wurde - nebenbei an die Gäste auch Schokolade zu verkaufen. Besonders bei älteren Damen fand er damit großen Zuspruch, da diese mit einer spontan gekauften Dose Schokolade ihre Enkelkinder, Nichten und Neffen, aber auch die „großen Kinder" erfreuen konnten. Nun dauerte es nicht mehr lange bis sich unter den Kindern im Ort herumsprach, dass der Fotograf auch immer Schokolade dabei hat…und Richard Karle bekam seinen Spitznamen „d'Schoko-Buck" – aus dem nach einer Weile dann die Kurzform „d'Schoko" wurde.

Als Richard Karle und seine Frau Hilda kurze Zeit später beschlossen ein Café zu eröffnen, lag es sehr nahe dieses „Café Schoko" zu nennen – denn Kaffee und Schokolade passten schon immer besonders gut zusammen. Aus diesem Café wurde dann, in der 2. Generation durch Siglinde und Claus Karle, das „Restaurant Schoko", welches heute in der 3. Generation erfolgreich von Claus-Christian Karle als Familienbetrieb weitergeführt wird.

Postkarte aus dem Jahr 1957 - wo sich heute Schokos Gärtchen befindet tummelten sich damals 4 Flamingos.

Original Schoko-Buck-Dose aus dem Jahr 1951.

Um dem Restaurant-Namen „Schoko" die gebührende Aufmerksamkeit zukommen zu lassen sowie auch hier an die erfolgreiche Familientradition anzuknüpfen, bieten wir Ihnen seit Mitte 2008 eine regelmäßig wechselnde Schoko(-laden)karte sowie verschiedene Schokoladen-Menüs an, bei denen unser Küchenchef Mathias Wernert und sein kreatives Team in jedes Gericht köstliche Schokolade in den verschiedensten Variationen mit einfließen lassen.