

Frisch vom Feld: Badischer Spargel

VORSPEISEN

 VEGETARISCH

CREMESÜPPCHEN VOM BADISCHEN SPARGEL

mit Spargelstückchen

11 €

SALAT VON ZWEIERLEI SPARGEL

mit frischen Tomaten, Rucola
und gebratenen Riesengarnelen

24 €

HAUPTGERICHTE

„FILET & FELD“

Rinderfilet mit badischem Stangenspargel, begleitet von neuen Kartoffeln und unserer bunten Pfeffer-Hollandaise. Zart, frisch, perfekt abgestimmt. Mehr braucht es nicht.

48 €

ZANDERFILET UNTER DER SPARGELKRUSTE

mit cremigem Spargelragout, dazu neue Kartoffeln

36 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

herzhaft ummantelt & sanft gegart, mit gebratenem Spargelgemüse und neuen Kartoffeln, an einer mit Kräutern verfeinerten Sauce Hollandaise

35 €

SAFTIGE LAMMHÜFTE

mit gebratenem Stangenspargel, umlegt mit Röstkartoffeln, an einer Sauce Béarnaise

39 €

 VEGETARISCH

PFANNKUCHEN

gefüllt mit einem cremigen Ragout von frischem Spargel

25 €

 SCHOKOLADEN-GERICHT

FISCH-DUO: LACHS & ZANDER

auf Schokoladen-Spargelgemüse, dazu neue Kartoffeln

37 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2023ER WEISSBURGUNDER „HUNDERT HÜGEL“ TROCKEN (BIOWEIN)

Bio-Weingut Immel, Westhofen (Rheinhessen)

Am Gaumen herrlich cremig, mit Aromen von reifen, gelben Früchten, Biskuit und Zitronensaft.

0,2l 9,80 €

Selbstverständlich verwenden wir nur Spargel aus unserer Region - von der „Gehrer Spargelwelt“ in Durmersheim.

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.

Denn Schokolade gehört nicht nur ins Dessert, sondern mitten ins Leben.

VORSPEISE

🌿 VEGETARISCH

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER KRESSE

veredelt mit dunkler Schokolade

12 €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE

mit Röstkartoffeln und frischem Marktgemüse

• *Zartes Steak, dunkle Schokolade, knusprige Kartoffeln – das ist keine Kombination, das ist ein Statement.* •

39 €

🌿 VEGETARISCH

SPAGHETTI

in einer mit Zucchini, Tomate und Rucola verfeinerten weißen Schokoladen-Sahne

(auch ohne Schokolade möglich)

...mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen 35 €

...mit saftigem Grillgemüse 27 €

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

LAUWARMER CAMEMBERT VOM ZIEGENKÄSE

Würzig, mild und elegant - mit Honig und Balsamico mariniertes Ziegenkäse, an knackigem Rucola-Salat

• Und ja – so schmeckt vegetarisch, wenn's richtig gemacht ist •

19 €

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER KRESSE

mit Streifen vom Räucherlachs

14 €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

Als Vorspeise: 22 €

Als Hauptgang: 30 €

 VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE

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

7,50 €

Hauptgerichte

MEDAILLONS VOM KALB

Zarte Medaillons vom Kalb in cremiger Champignonrahmsoße – dazu unsere hausgemachten Spätzle und frisches Marktgemüse. Ein Teller voller Heimat, Herz & Handwerk.

29 €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK

Dieses Steak bringt Tiefe, Würze und gegrillten Stolz mit – serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, einer Zwiebelsoße und knusprigen Bratkartoffeln, wie es sich gehört.

39 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

„TEUFLISCHES INTERMEZZO“

Das Herzstück vom Rinderfilet – zartrosa, handgeschnitten und in unserer Küche mit Leidenschaft vollendet - an einer feurigen Soße mit getrockneten Tomaten, Oliven, Paprika und Pfefferkörnern, dazu Kartoffel-Gratin und frisches Marktgemüse

42 €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf Tagliatelle, in Hummerschaum - zeitlos, raffiniert und einfach unwiderstehlich

34 €

Desserts

🍃 VEGAN

HAUSGEMACHTE SORBETS

Mango-Maracuja, Schokolade-Basilikum, Rhabarber

• 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

17,- €

• 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

12 €

MOUSSE VON DER ZITRONE

im Glas, auf mariniertem Apfel-Chili-Ragout und Schoko-Crumble

13 €

...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 6,60 €