

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

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SPARGEL-LIEBLINGSGERICHT

Stellen Sie sich Ihr Lieblings-Spargelgericht ganz individuell zusammen:

PORTION FRISCHER SPARGEL AUS DURMERSHEIM		250g / 22 €			
• Frisch vom Feld – regional, zart & von Hand geschält •					
Neue Kartoffeln	6 €	Sauce Hollandaise	5 €	Kalbsschnitzel	17 €
Kleine Pfannkuchen	6,50 €	Sauce Béarnaise	5,50 €	Lachsfilet	15 €
Schwarzwälder Schinken	8 €	Zerlassene Butter	3,50 €	Rumpsteak	19 €
Gekochter Schinken	8 €	VEGAN Vinaigrette	3,50 €	VEGAN Plant-Based Hähnchenbrust	15 €
Gemischter Schinken	8 €				

„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.

VORSPEISEN

🌿 VEGETARISCH

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER KRESSE

veredelt mit dunkler Schokolade

12 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS „CAESAR SALAD“

- Streifen von der Hähnchenbrust im Speckmantel, auf knackigen Blattsalaten an einem leichten Kakaodressing, garniert mit frisch gehobeltem Parmesan und Croutons •

Als Vorspeise: 21 € • Als Hauptgang: 29 €

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 €

SCHWEINEFILET

auf cremiger Kräuterpolenta und gebratenem

Radischen-Karottengemüse, an einer dunklen Schokoladen-Jus

36 €

🌿 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 €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf einem feinherben Schokoladen-Rhabarber-Risotto

36 €

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 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

FEINE BLATTSALATE

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

Als Vorspeise: 17 €

Als Hauptgang: 25 €

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
(SEIT ÜBER 50 JAHREN)

KALIFORNISCHE SYMPHONIE

Mit Pfirsich gefülltes Kalbssteak in knuspriger Mandelkruste, frisch im Ofen zubereitet, dazu Kroketten
(Bitte planen Sie für dieses Gericht eine Zubereitungszeit von mindestens 30 Minuten ein)

• Kalb, Pfirsich & Mandeln – eine kulinarische Liebeserklärung an die 70er. •

36 €

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 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

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

• Tradition wie bei Oma – nur mit ein bisschen mehr Glamour. •

31 €

🌿 VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

in Butter geschwenkt, mit geschmortem Paprika-Tomaten-Gemüse, grünem Spargel, Ziegenkäseflocken & Olivenstaub, getoppt mit frischem Rucola – aromatisch & voller Charakter

• Hausgemacht & von Hand gerollt – unsere Gnocchi schmecken wie Urlaub in Italien. Nur besser. ;) •

26 €

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

COUP SCHOKO

Feinstes Schokoladeneis mit Birnen-, Bananen- und Ananasstückchen,
heißer Schokoladensoße, Eierlikör und Sahne

• *Kann denn Schokolade Sünde sein? Wir meinen: Nein. ;)* •

15 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensoße und Sahne

12 €

LAUWARMER ZIEGENKÄSE IM CRÊPE

mit Feigen-Kardamom-Chutney

18 €

MOUSSE VON DER ZITRONE

mit Apfel-Chili-Ragout und Schoko-Crumble

• *Wer das nicht probiert, hat den Sommer verpasst.* •

17 €

...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 €

Bald wieder!

Unser Anspruch ist es, Sie sowohl mit beliebten Klassikern als auch mit jeder Menge frischer Ideen kulinarisch zu begeistern. Damit dabei die Vielfalt nicht zu kurz kommt, tauschen wir in regelmäßigen Abständen einzelne Gerichte aus und machen Platz für Neues.

Freuen Sie sich **im Verlauf des Monats Oktober 2025 unter anderem wieder auf diese Schoko-Klassiker:**

VORSPEISEN

WIEDER AB OKTOBER

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

WIEDER AB OKTOBER

🌿 VEGETARISCH

KÄSECREMESÜPPCHEN

HAUPTGERICHT

WIEDER AB OKTOBER

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

an mildem Rahmsauerkraut, mit hausgemachten Schupfnudeln

DESSERT

WIEDER AB OKTOBER

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokos-Eis