

# *Herzlich Willkommen*

Genuss ist für uns mehr als ein gutes Gericht – es ist ein Erlebnis.  
Damit Sie Ihre Zeit bei uns ganz nach Ihrem Geschmack und Appetit gestalten können,  
bieten wir **viele unserer Speisen in zwei Varianten an:**



*Menüteller*

...**etwas kleiner** und perfekt für Menüfolgen oder kulinarische Neugier.



*Genussteller*

...**unsere reguläre Portion** – ideal, wenn man ein Gericht in vollen Zügen  
genießen möchte oder einfach Lust auf mehr hat.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und einen guten Appetit.

# Urlaub auf dem Teller

## VORSPEISEN

🌱 VEGAN

### GAZPACHO

Kühl. Frisch. Würzig. Diese kalte Gemüsesuppe steckt voller sonnengereiftem Sommergemüse - der perfekte Auftakt für warme Tage – leicht, aromatisch und herrlich erfrischend

● 9 € | ● 12 €

🌱 VEGETARISCH

### CARPACCIO VON DER WASSERMELONE

Saftig, frisch und überraschend: hauchzart geschnittene Wassermelone trifft auf würzigen Rucola, Pinienkerne und eine zart schmelzende Burrata

● 18 € | ● 20 €

## HAUPTGERICHTE

### IM GANZEN GEBRATENER LOUP DE MER

Knusprig gebratener Loup de mer – serviert mit aromatischer Pasta, die sanft mit Öl, Butter und Kräutern im Pergament gegart wurde. Ein sommerlicher Gruß aus der Mittelmeerküche.

• *Großer Auftritt. Kleiner Hauch Riviera.* •

36 €

### VARIATION VOM GRILL

Eine feine Selektion vom Grill: verschiedene Fleischsorten, würzige, hausgemachte Salsiccia, ein goldbraun gegrillter Maiskolben und knackiger Coleslaw

• *Hier wird nicht gekleckert – hier wird gegrillt.* •

● 37 € | ● 41 €

### PASTRAMI-STYLE SANDWICH

Modern Streetfood trifft Sommerfrische: zartes Pastrami-Style Beef in fluffigem Brot, dazu knusprige Süßkartoffeln, würzige Wasabi-Mayo und eingelegtes Gemüse

● 26 € | ● 29 €

🌱 VEGAN

### PASTINAKEN-NUSS-PÜREE

Ein fein komponiertes, veganes Gericht: nussiges Pastinakenpüree trifft auf gebratene Zucchini, aromatische Kräuterseitlinge, hausgepickelte Radieschen und ein frisches Mango-Chutney – cremig, leicht und voller harmonischer Aromen

• *Vegan. Und sowas von wow.* •

● 24 € | ● 27 €

# 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

● 9 € | ● 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 •

● 18 € | ● 21 €

(auch als Hauptgang möglich)

## 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. •

● 35 € | ● 39 €

### SCHWEINEFILET

auf cremiger Kräuterpolenta und gebratenem  
Radischen-Karottengemüse, an einer dunklen Schokoladen-Jus

● 31 € | ● 35 €

🍃 VEGETARISCH

### SPAGHETTI

in einer mit Zucchini, Tomate und Rucola verfeinerten weißen Schokoladen-Sahne  
(auch ohne Schokolade möglich)

...mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen | ● 31 € | ● 35 €

...mit saftigem Grillgemüse | ● 24 € | ● 27 €

### DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf einem feinherben Schokoladen-Rhabarber-Risotto

● 32 € | ● 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](http://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 •

● 16 € | ● 19 €

(auch als Hauptgang möglich)

## SCHAUMSÜPPCHEN VON DER KRESSE

mit Streifen vom Räucherlachs

● 12 € | ● 14 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

## FEINE BLATTSALATE

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

● 14 € | ● 17 €

(auch als Hauptgang möglich)

## GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

● 19 € | ● 22 €

(auch als Hauptgang möglich)

🌿 VEGETARISCH

## BUNTE BLATTSALATE

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

● 6 € | ● 7,50 €

# Hauptgerichte

## MEDAILLONS VOM KALB

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

● 26 € | ● 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.

● 35 € | ● 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

● 37 € | ● 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. •

● 27 € | ● 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. ;) •

● 23 € | ● 26 €

# Desserts

🍃 VEGAN

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Mango-Maracuja, Schokolade-Basilikum, Rhabarber

• enthält Alkohol •

je Kugel 5 €

mit einem Schuss Sekt, Vodka oder Gin zzgl. 3,50 €

## TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere

je Kugel 4 €

## EISPRESSO

Eine Kugel feinstes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso – zum Selbergießen & Dahinschmelzen.

7 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

## COUP SCHOKO

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

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

● 12 € | ● 15 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

## VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensoße und Sahne

● 10 € | ● 12 €

## LAUWARMER ZIEGENKÄSE IM CRÊPE

mit Feigen-Kardamom-Chutney

● 15 € | ● 18 €

## MOUSSE VON DER ZITRONE

mit Apfel-Chili-Ragout und Schoko-Crumble

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

● 14 € | ● 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