

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.

Frisch vom Feld: Badischer Spargel

VORSPEISEN

VEGETARISCH

CREMESÜPPCHEN VOM BADISCHEN SPARGEL

mit Spargelstückchen

● 9 € | ● 11 €

SALAT VON ZWEIERLEI SPARGEL

mit frischen Tomaten, Rucola
und gebratenen Riesengarnelen

● 19 € | ● 22 €

(auch als Hauptgang möglich)

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SPARGEL-LIEBLINGSGERICHT

Stellen Sie sich Ihr Lieblings-Spargelgericht ganz individuell zusammen:

PORTION FRISCHER SPARGEL AUS DURMERSHEIM	● 150g (geschält)/ 14 € ● 250g (geschält)/ 18 €				
• Frisch vom Feld – regional, zart & von Hand geschält •					
Neue Kartoffeln	5,50 €	Sauce Hollandaise	4,50 €	Kalbsschnitzel	12 €
Kleine Pfannkuchen	5,50 €	Sauce Béarnaise	5 €	Lachsfilet	9 €
Schwarzwälder Schinken	7 €	Zerlassene Butter	3 €	Rumpsteak	14 €
Gekochter Schinken	7 €	VEGAN		VEGAN	
Gemischter Schinken	7 €	Vinaigrette	3 €	Plant-Based Hähnchenbrust	11 €

„FILET & FELD“

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

● 43 € | ● 48 €

ZANDERFILET UNTER DER SPARGELKRUSTE

mit cremigem Spargelragout, dazu neue Kartoffeln

● 32 € | ● 36 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

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

● 31 € | ● 35 €

SAFTIGE LAMMHÜFTE

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

● 35 € | ● 39 €

VEGETARISCH

PFANNKUCHEN

gefüllt mit einem cremigen Ragout von frischem Spargel

● 22 € | ● 25 €

SCHOKOLADEN-GERICHT

FISCH-DUO: LACHS & ZANDER

auf Schokoladen-Spargelgemüse, dazu neue Kartoffeln

● 33 € | ● 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

● 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.

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 Medaillons 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