

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:**



Menüsteller

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



Genusssteller

...**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.

Ganz (s) schön Wild

VORSPEISEN

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS WILDRAHMSÜPPCHEN

fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren und saftigen
Hirschstückchen – wärmend, wild und unwiderstehlich.

● 12 € | ● 14 €

FELDSALAT

mit kross gebratenem Speck
und knusprigen Kracherle

● 11 € | ● 13 €

(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

OFENFRISCHE GANS • BRUST & KEULE

• Ein Klassiker der Winterküche: ofenfrische Gans, traditionell begleitet von
Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln und süß-glasierten Maronen •

● 34 € (Brust oder Keule) | ● 38 €

EDEL-GULASCH VOM HIRSCH

• Butterzarte Stücke vom Hirsch in kräftiger Sauce,
mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren •

● 28 € | ● 31 €

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

CREMESÜPPCHEN VON DER SCHWARZWURZEL

marmoriert mit dunkler Schokolade

● 9,50 € | ● 11 €

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 €

🍷 VEGETARISCH

PILZ RISOTTO

• Vegetarisches Risotto mit aromatischen Pilzen, verfeinert mit weißer Schokolade und begleitet von gebratenem Gemüse – cremig, fein und außergewöhnlich. •

● 25 € | ● 28 €

SOBANUDELN

• Soba-Nudeln in Kokos-Schokoladensauce, dazu buntes Wokgemüse und gebratene Garnelen – asiatisch inspiriert, schokoladig interpretiert. •

(ohne Garnelen auch 🍷 vegan möglich)

● 27 € | ● 30 €

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

• Cremige Käsesuppe mit feiner Würze – samtig, mild und wohlig wärmend •

• *So schmeckt wohlfühlen* •

● 8,50 € | ● 10 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

• Ein Hauch französische Lebensart: Rahmsüppchen mit Schnecken - elegant und aromatisch •

● 9,50 € | ● 11 €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett

● 19 € | ● 22 €

(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

🌿 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 Champignonrahmsauce – 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

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

- Edles Zanderfilet mit kross gebratenem Speck, serviert mit mildem Rahmsauerkraut und handgedrehten Schupfnudeln •
- *Ein Klassiker, der Herz und Gaumen erobert.* •

● 30 € | ● 33 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

„TEUFLISCHES INTERMEZZO“

- Das Herzstück vom Rinderfilet – zartrosa, handgeschnitten und in unserer Küche mit Leidenschaft vollendet – an einer feurigen Sauce mit getrockneten Tomaten, Oliven, Paprika und Pfefferkörnern, dazu Pommes Macaire 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 €

DUETT VON LACHS UND ZANDER

- Zart gebratene Filets von Lachs und Zander, serviert auf Tagliatelle, vollendet mit cremigem Hummerschaum •

● 27 € | ● 30 €

🌱 VEGETARISCH

LAUGEN-SPINAT-KNÖDEL

- Hausgemachte Laugen-Spinatknödel, mit Parmesan verfeinert, auf cremigen Rahmpilzen & knackigem Rapunzelsalat •
- *Knödel, wie man sie liebt – nur raffinierter.* •

● 24 € | ● 27 €

Desserts

🌱 VEGAN

HAUSGEMACHTE SORBETS

Schokolade-Orange, Waldbeere, Apfel-Zimt
(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

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokoseis

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

● 12 € | ● 14 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensoße und Sahne

● 10 € | ● 12 €

MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

im Glas, auf fruchtig-säuerlichem Pflaumenragout, getoppt mit Butterstreuseln

- Dunkel, fruchtig, verführerisch. •

10 €

...UND DAZU

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 €