

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.

Ganz (s) schön Wild

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS WILDRAHMSÜPPCHEN

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

● 12 € | ● 14 €

VORSPEISEN

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 €

ENTENBURGER

• Unser Winter-Burger: saftiges Entenconfit im Brötchen, kombiniert mit Rotkohl aus der Pfanne, feiner Zwiebelmarmelade und Süßkartoffelwedges •

• *Streetfood auf Schoko-Art.* •

31,- €

MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB

serviert mit gebratenem Rosenkohl und feiner Kartoffelroulade – zart, edel, unvergesslich

● 33 € | ● 37 €

SCHOKOS RAMEN

• Asiatischer Soulfood-Klassiker in Schokos Handschrift: intensive Brühe, feine Soba-Nudeln, knackiges Gemüse und karamellisierte Schweinebauch •

● 26 € | ● 29 €

EDEL-GULASCH VOM HIRSCH

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

● 28 € | ● 31 €

🌱 VEGAN

VEGANES „STROGANOFF“

• Pilze, Rote Bete und Essiggurken in einer cremigen Sauce – inspiriert vom Klassiker „Stroganoff“, serviert mit Nudeln •

● 25 € | ● 28 €

OFENFRISCHE, GEFÜLLTE „GANZE GANS“

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln, Marzipanäpfelchen und süß-glasierten Maronen

190,00 € für 4 Personen

• Anfang November bis Mitte Dezember • nur auf Vorbestellung •
• für mehr als 4 Personen können Gänse-Teile und Beilagen separat dazu bestellt werden •

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 €

ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

- Ein Kürbis, zwei Gesichter: saftiges Kürbisküchlein mit Schokonote und würzig-gepickelter Kürbis als frischer Kontrast. •

● 13 € | ● 15 €

(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

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 €

RINDERBÄCKCHEN

- Buttermilde Rinderbäckchen, serviert auf feinem Petersilien-Kartoffelpüree, begleitet von gebratenen Karotten und vollendet mit einer intensiven Schokoladen-Portwein-Reduktion. •

● 29 € | ● 32 €

🍴 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 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

FEINE BLATTSALATE

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

● 14 € | ● 17 €

(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

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 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

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 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

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 €

ZARTBITTER-SCHOKOLADEN-MOUSSE

- Luftige Mousse aus edler Zartbitterschokolade, dazu ein fruchtig-säuerliches Pflaumenragout und knusprige Butterstreusel. •

- Dunkel, fruchtig, verführerisch. •

● 11 € | ● 13 €

DESSERT-VARIATION

- Eine kleine süße Reise: wechselnde Köstlichkeiten aus unserer Patisserie, zusammengestellt als feine Variation. •

- Weil man nie nur eins probieren will. •

● 15 € | ● 17 €

...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 €

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 April 2026 unter anderem wieder auf diese Schoko-Klassiker:**

VORSPEISE

WIEDER AB APRIL 2026

🌿 VEGETARISCH

LAUWARMER CAMEMBERT VOM ZIEGENKÄSE

mariniert mit Honig und Balsamico, an knackigem Rucola-Salat

HAUPTGERICHT

WIEDER AB APRIL 2026

SCHOKOS ♥ KLASSE

KALIFORNISCHE SYMPHONIE

Kalbssteak gefüllt mit Pfirsich in knuspriger Mandelkruste, dazu Kroketten

DESSERT

WIEDER AB APRIL 2026

SCHOKOS ♥ KLASSE

COUP SCHOKO

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