

# 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 feinen Spargeleinlagen

● 9 € | ● 11 €

### SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

mit frischen Tomaten, Rucola und gebratenen Riesengarnelen

● 19 € | ● 22 €

*(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)*

## HAUPTGERICHTE

### FILET & FELD

- Rinderfilet mit badischem Stangenspargel, begleitet von neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise.

Zart, frisch, perfekt abgestimmt. Mehr braucht es nicht. •

● 39 € | ● 44 €

### ZANDERFILET UNTER FEINER SPARGELKRUSTE

auf rahmigem 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 Calvados-Pfeffer-Hollandaise

● 35 € | ● 39 €

 VEGETARISCH

### PFANNKUCHEN

gefüllt mit einem cremigen Ragout von frischem Spargel

● 22 € | ● 25 €

 SCHOKOLADEN-GERICHT

### FISCH-DUO: LACHS & ZANDER

auf Spargelgemüse mit feiner Kakaonote, dazu neue Kartoffeln

● 33 € | ● 37 €

---

Unser Spargel stammt aus der Region – von der Gehrer Spargelwelt in Durmersheim.

# Schoko macht glücklich.

Auf dieser Seite finden Sie regelmäßig wechselnde Gerichte, in denen wir Schokolade neu interpretieren – von fein abgestimmt bis überraschend kombiniert.

## VORSPEISEN

🌿 VEGETARISCH

### CREMESÜPPCHEN VON KAROTTE & ORANGE

mit weißer Schokolade und Kakaonibs

● 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

### SOBANUDELN

mit Lauch, Zucchini, Tomaten und Zitrone, in einer weißen Schokoladen-Kokos-Soße mit feiner Balance aus Süße und Frische

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

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

*(ohne Garnelen auch 🌿 vegan erhältlich)*

Verschenken Sie ein besonderes Erlebnis: unser 4- oder 6-Gang Schokoladen-Menü für zwei Personen.  
Sprechen Sie uns einfach an oder informieren Sie sich auf [www.restaurantSchoko.de](http://www.restaurantSchoko.de).

# Vorspeisen

🌿 VEGETARISCH

## ANGEBACKENER ZIEGENKÄSE

- Mild-würziger Ziegenkäse, mit Honig und Balsamico veredelt, auf Rucola an frischem Granatapfeldressing. •
- *So schmeckt vegetarisch, wenn es auf den Punkt ist.* •

● 15 € | ● 18 €

*(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)*

## CREMESÜPPCHEN VON KAROTTE & ORANGE

mit feinem Räucherlachs

● 12 € | ● 14 €

*(Ohne Räucherlachs auch 🌿 vegan erhältlich)*

## TEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette und 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 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

## „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 €

## DUETT VON LACHS UND ZANDER

auf Tagliatelle, in Hummerschaum - zeitlos, raffiniert und einfach unwiderstehlich

● 30 € | ● 34 €

# Desserts

🌱 VEGAN

## HAUSGEMACHTE SORBETS

Brombeer, Schokolade & Kräuter, Zitrusfrüchte  
(mit einem Hauch Alkohol verfeinert)

je Kugel 5 €

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

## KLASSISCHE EISKUGEL

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 €

## TONKA-SCHOKOLADENMOUSSEE

im Glas, auf fruchtigem Mango-Ragout, getoppt mit Quinoa-Crunch

9 €

...UND DAZU

## SCHOKOLADEN-WEIN

Scavi & Ray Al Cioccolata

Italienischer Rotwein, verfeinert mit edler Schokolade –  
weich, aromatisch und mit eleganter Süße..

0,1l 6,60 €