

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.

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 €

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 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 €

TRANCHE VOM ROASTBEEF

- Zart gebratenes Roastbeef auf feinem Kräuterpüree, begleitet von Zwiebel-Baconmarmelade, karamellisierten Radieschen und einer herben Schokoladenjus. •

● 32 € | ● 36 €

DUETT VOM FISCH

- Feine Fischfilets auf cremigem Rote Bete-Schokoladen-Risotto, begleitet von gebratener Ananas und feinem Kräuteröl. •

● 31 € | ● 35 €

 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.

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)

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 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
(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. ;)* •

● 24 € | ● 27 €

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

COUP SCHOKO

Feinstes Schokoladeneis mit Birne, Banane und Ananas,
heißer Schokoladensoße, Eierlikör und Sahne

- *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 €

PANCAKES

- Goldgelb gebackene Pancakes mit fruchtigem Ananasragout und hausgemachtem Apfeleis. •

- *Wer teilt, ist selber schuld.* •

● 12 € | ● 14 €

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

- Eine feine Auswahl rund um die Schokolade – von luftig bis cremig, von zart bis intensiv. •

- *Für alle, die Schokolade nicht nur mögen, sondern feiern.* •

● 14 € | ● 16 €

...UND DAZU

SCHOKOLADEN-WEIN

Scavi & Ray Al Cioccolata

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

0,1l 6 €

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

VORSPEISEN

JETZT NOCH NICHT, ABER BALD...

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN

JETZT NOCH NICHT, ABER BALD...

VEGETARISCH

KÄSECREMESÜPPCHEN

HAUPTGERICHT

JETZT NOCH NICHT, ABER BALD...

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

- Edles Zanderfilet mit kross gebratenem Speck, serviert mit mildem Rahmsauerkraut und handgedrehten Schupfnudeln •

DESSERT

JETZT NOCH NICHT, ABER BALD...

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

dazu hausgemachtes Kokos-Eis