



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Schokos
BESONDERE
MOMENTE

...WENN AUS FEIERN ERINNERUNGEN WERDEN.



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

*Allgemeine
Informationen*

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihre Feier in unserem Haus ausrichten zu dürfen, und danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen. Es ist uns ein Anliegen, Sie persönlich zu beraten und Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten und zu begleiten. Gerne besprechen wir alle Details in einem persönlichen Gespräch – vereinbaren Sie dazu einfach einen Termin, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

MENÜVORSCHLÄGE

Bei Feierlichkeiten bis einschließlich 14 Personen genießen Sie größtmögliche Flexibilität: Ob à la carte oder ein individuell zusammengestelltes Menü – beides ist selbstverständlich möglich.

Ab 15 Personen bitten wir Sie, entweder ein gemeinsames Menü für alle Ihre Gäste zu wählen oder gemeinsam mit uns eine individuelle, etwas kleinere Auswahl aus unserer Speisekarte festzulegen. So können wir alle Gerichte gleichzeitig frisch und in der Qualität servieren, die Sie von uns erwarten.

Ihr Menü stellen Sie frei aus unserer aktuellen Speisekarte oder unseren saisonalen Menüvorschlägen zusammen. Gerne können Sie Ihren Gästen auch eine Auswahl anbieten, beispielsweise zwei Vorspeisen oder zwei Hauptgänge zur Wahl. Diese Wahlgerichte können aus unserer aktuellen Speisekarte sowie den mit einem Stern gekennzeichneten Ganzzjährigen Klassikern zusammengestellt werden.

Unsere Menüvorschläge orientieren sich an den vier Jahreszeiten. Sie können Gerichte auch saisonübergreifend miteinander kombinieren. So entsteht Ihr individuelles Wunschmenü – ganz nach Ihrem Geschmack.

Für vegetarische oder vegane Gäste, Kinder sowie Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir selbstverständlich passende Alternativen an. Diese können vorab festgelegt oder am Tag Ihrer Feier individuell gewählt werden.

UNSERE PORTIONEN

Unsere Portionen sind bewusst so bemessen, dass ein mehrgängiges Menü von Anfang bis Ende Freude macht: Nach der Vorspeise bleibt Appetit auf den Hauptgang – und nach dem Hauptgang noch Platz für das Dessert. So bleibt jedes Menü bis zum letzten Gang ein Genuss.

Sie haben großen Appetit mitgebracht? Viele unserer Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als größere Genussportion gegen einen Aufpreis. Ob für alle oder nur für einzelne Gäste – die gewünschte Portionsgröße legen wir gemeinsam bereits bei der Menüplanung fest. So können wir Ihre Feier optimal vorbereiten und alle Gerichte in gewohnter Qualität servieren.

Unabhängig von der Portionsgröße erhalten Sie stets dieselbe Sorgfalt, Qualität und Präsentation – und den gewohnten Service selbstverständlich dazu.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale können Sie ab 15 Personen optional zu Ihrer Feier buchen. Bitte beachten Sie, dass wir diese nur für alle Gäste gemeinsam anbieten können. Bei Kindern unter 6 Jahren berechnen wir die Getränke einzeln, bei Kindern zwischen 6 und 16 Jahren berechnen wir nur das Basis-Paket.

GÄSTEZAHL

Bitte nennen Sie uns spätestens zwei Tage vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl, damit wir entsprechend planen können. Sollten einzelne Gäste kurzfristig absagen, berechnen wir in diesem Fall 30 % des Menüpreises.

RÄUMLICHKEITEN

Feiern Sie in unserem Restaurant (bis 55 Personen) oder in unserer Galerie (bis 50 Personen). Gerne zeigen wir Ihnen die Räume vor Ort. Ab 35 Personen ist die exklusive Nutzung eines Raumes möglich.

Bei weniger als 35 Gästen behalten wir uns – abhängig von Wochentag und Saison – vor, eine Raumpauschale zu berechnen, wenn der Raum exklusiv gewünscht wird.

DEKORATION

Wenn Sie keine eigene Dekoration mitbringen, gestalten wir Ihre Tafel mit unserer saisonalen Tischdekoration – kostenfrei.

Standardmäßig decken wir Ihre Tafel mit beige Tischläufern ein – stilvoll, zurückhaltend und im Preis inbegriffen. Wünschen Sie stattdessen eine komplette Tischwäsche in Champagner, die den gesamten Tisch vollständig bedeckt, ist auch das möglich. Für diese Variante – inklusive champagnerfarbener Stoffservietten – berechnen wir 6 € pro Person, da die Wäsche professionell gereinigt, gemangelt und gestärkt wird.

Menükarten stellen wir Ihnen gerne für 4 € pro Stück zur Verfügung. Tischkärtchen oder eigene Dekoration dürfen Sie uns einfach vorher vorbeibringen – wir übernehmen das Eindecken und Dekorieren ganz nach Ihren Vorgaben.

KUCHEN

Selbstgebackene Kuchen dürfen Sie gerne mitbringen. Für das Kuchengedeck inklusive Service berechnen wir pauschal 5 € pro Person. Gerne besorgen wir Ihnen auch Kuchen von einer Bäckerei oder Konditorei Ihrer Wahl.

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere regulären Öffnungszeiten sind mittags bis 14:30 Uhr und abends bis 22:00 Uhr. Selbstverständlich darf Ihre Feier auch länger dauern. Damit wir den Personaleinsatz entsprechend planen können, bitten wir Sie, uns dies im Vorfeld mitzuteilen.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 35 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Ihre Feier fällt auf einen Ruhetag? Kein Problem – ab 20 Erwachsenen öffnen wir gerne exklusiv für Sie, sofern möglich.

RECHNUNG

Die Rechnung Ihrer Feier können Sie bequem bar, per EC-Karte oder per Überweisung begleichen. Bei Festlichkeiten ist eine Bezahlung per Kreditkarte leider nicht möglich.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier – und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und zu verwöhnen.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

Claus-Christian Karle

- Inhaber -



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

SCHAUMSUPPE VON DER FRÜHLINGSZWIEBEL | 9 €

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline | 11 €

MIT LACHSMOUSSE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

auf Ananassalat | 18 €

GEGRILLTER LOUP DE MER

auf Limetten-Wildreissalat | 19 €

ROTE BETE-LACHSROSE

in leichtem Gurkenschau | 17 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

BLUTORANGEN-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

HAUPTGERICHTE

MARINIERTES ZITRONENHÄHNCHEN

an einer fruchtigen Paprikajus, dazu Bandnudeln | 26 €

POULARDENBRUST

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
auf Thymian-Zucchini und Kartoffel-Gnocchi | 30 €

LACHSFILET IM STRUDELTEIG

an einem Rieslingsößchen, dazu frisches Marktgemüse | 28 €

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat | 29 €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Helles und dunkles Schokoladen-Mousse,
umlegt mit frischen Früchten der Saison | 13 €

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat | 11 €

Frühlingshafter Menüvorschlag

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat

56 €



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

TOMATENESSENZ

mit Basilikumklößchen | 10 €

GAZPACHO ANDALUZ

Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender
Genuss für heiße Sommertage | 10 €

ANTIPASTI-VARIATION

mit geröstetem Weißbrot | 15 €

TERRINE VON TOMATE UND ZUCCHINI

an einem Salatbukett | 15 €

„ARROSTO DI TACCHINO“

Kalter Braten von der Putenbrust mit einer Marinade
aus Pinienkernen, Olivenöl, Minze und Zitrone | 16 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VOM GRANATAPFEL | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

MELONEN-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

HAUPTGERICHTE

KALBSMEDAILLON UNTER DER PESTOKRUSTE

auf Tomaten-Thymian-Confit und Olivenspaghetti | 29 €

SCHWEINEFILET

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
auf tomatisierten Zucchini, dazu Rosmarin-Kartöffelchen | 28 €

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL

auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten | 31 €

ROASTBEEF IM SCHALOTTEN-SENFMANTEL

an einer Rosmarin-Jus, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree | 36 €

DESSERTS

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten | 10 €

MASCARPONE-KAFFEE-MOUSSE | 9 €

Sommerlicher Menüvorschlag

GAZPACHO ANDALUZ

Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender
Genuss für heiße Sommertage

SORBET VOM GRANATAPFEL

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL
auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten

56 €



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

in der Kaffeetasse serviert | 9 €

SCHAUMSUPPE VON DER MARONE | 8 €

FEIGEN-RADICCHIO-SALAT

mit gebratenem Zander | 17 €

WILDKRÄUTERSALAT

mit gebratenen Garnelen, an einem Orangendressing | 19 €

MARINIERTE HONIG-HÄHNCHENSTICKS

auf einem Tomaten-Chili-Sugo | 15 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

CRANBERRY-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

SORBET VON DER HAGEBUTTE | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

HAUPTGERICHTE

LACHS-WASABI WAN TAN

auf Couscous-Salat, an einer Balsamico-Reduktion | 29 €

LAMMRÜCKEN UNTER DER SENFKRUSTE

mit hausgemachten Olivenrösti | 34 €

KANINCHENRAGOUT

auf Kartoffel-Mais-Püree und Vichy-Karotten | 28 €

GEGRILLTER RED SNAPPER

an einem Kräuterrisotto und Fenchelgemüse | 31 €

DESSERTS

SCHOKOLADEN-CHILI-TARTE

mit hausgemachtem Himbeer-Rosmarin-Eis | 15 €

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

im Wermut-Crêpe | 14 €

Herbstlicher Menüvorschlag

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

in der Kaffeetasse serviert

SORBET VON DER HAGEBUTTE

LAMMRÜCKEN UNTER DER SENFKRUSTE

mit hausgemachten Olivenrösti

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

im Wermut-Crêpe

62 €



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

CONSOMMÉ VON EDELPILZEN | 9 €

MARMORIERTER PETERSILIENWURZEL-CREMESUPPE | 8 €

TARTAR VON RÄUCHERFISCHEN

auf gebratenem Kartoffelsalat | 19 €

GEMÜSE-PILZ-STRUDEL

orientalisch abgeschmeckt, an einem Karotten-Ingwer-Sößchen | 15 €

GEFÜLLTE TINTENFISCHTUBEN

auf einem italienischen Brotsalat | 20 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VON DER FEIGE | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

MANDARINEN-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ZACKENBARSCH

auf Gemüse-Tagliatelle, an einem Safranschaum | 29 €

ROULADE VON DER SEEZUNGE

auf Mangoldgemüse, dazu Pommes Nature | 28 €

TRANCHE VOM RUMPSTEAK

auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta und cremiges Schwarzwurzelgemüse | 33 €

DESSERTS

MOUSSE VOM NÜRNBERGER LEBKUCHEN

mit marinierten Zitrusfrüchten | 13 €

PARFAIT VON DER WALNUSS

an heißen Sauerkirschen | 11 €

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Gewürzorangen | 15 €

Winterlicher Menüvorschlag



CONSOMMÉ VON EDELPILZEN

MANDARINEN-SORBET

TRANCHE VOM RUMPSTEAK

auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta
und cremiges Schwarzwurzelgemüse

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Gewürzorangen

62 €



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

Ganzjährige Klassiker

(Januar – Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

TOMATEN-CREMESÜPPCHEN*

mit Gin-Sahne | 8 €

BADISCHE HOCHZEITSSUPPE*

mit Flädle und Grießklößchen | 9 €

KARTOFFEL-RAHMSÜPPCHEN*

mit Kracherle | 9 €

KLASSISCHE BLATTSALATE*

mit Speck & Croutons | 8 €

GEBRATENE RIESENGARNELE UND JAKOBSMUSCHEL*

an einem Salatbukett | 23 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET ODER DER GEBEIZTEN ENTENBRUST

mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu Baguette | 17 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend – als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SCHOKOLADEN-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET | 6 €

(aufgefüllt mit Sekt: + 3 € / Champagner: + 6 €)

*Die mit einem Stern markierten Gerichte eignen sich als Wahlgerichte – siehe Allgemeine Informationen.

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

HAUPTGERICHTE

MEDAILLONS VOM KALB*

in cremiger Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
mit Butterschmelze und frisches Marktgemüse | 28 €

PIKANT GEFÜLLTES SCHWEINELENDCHEN

in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Semmelknödel
und frisches Marktgemüse | 27 €

TOURNEDOS VOM RINDERFILET*

in Calvados-Pfeffer-Sahne, dazu Schupfnudeln | 38 €

DUETT VON LACHS UND ZANDER*

auf Tagliatelle, in Hummerschaum | 32 €

DESSERTS

VANILLEEIS*

mit heißen Himbeeren und Sahne
oder mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 11 €

PANNA COTTA

mit frischen Früchten der Saison | 9 €

CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Früchten der Saison | 11 €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen. | 15 €

KÄSEPLATTE

mit feinsten Hart- und Weichkäsesorten, umlegt mit Trauben,
dazu ofenfrisches Baguette, Balsamico und Honig | 17 € p.P.

*Die mit einem Stern markierten Gerichte eignen sich als Wahlgerichte – siehe Allgemeine Informationen.

Ganzjähriger Menüvorschlag

KLASSISCHE BLATTSALATE

mit Speck & Croutons

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET

MEDAILLONS VOM KALB

an einer Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.

55 €



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Schokos Getränkepauschale

...egal wie viel konsumiert wird - der Preis bleibt.

Mit unserer Getränkepauschale können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung entspannt zurücklehnen und einfach genießen. Im Vorfeld werden die ungefähre Dauer der Feierlichkeit bzw. Veranstaltung sowie die Getränkewünsche besprochen und festgelegt, wobei ein Pauschalbetrag pro Gast kalkuliert wird. Somit gibt es am Ende keine unerfreulichen Überraschungen.

Egal wie viel konsumiert wird - der Preis bleibt.

(Unsere Getränke-Pauschale bieten wir ab 15 Personen an. Bei Kindern unter 6 Jahren berechnen wir die Getränke einzeln, bei Kindern zwischen 6 und 16 Jahren berechnen wir nur das Basis-Paket.)

BASIS-PAKET

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Gourmet Classic/Medium • Black Forest Gourmet

Coca-Cola (light, zero)/ Fanta/ Spezi

Zitronenlimonade

Apfel-, Orangen-, Traubensaft, Johannisbeer-, Maracujanektar
(Schorlen)

Biere

Hoepfner Pils/ Radler (vom Fass) • Hoepfner Hefeweizen (vom Fass)

Weine

La Denise Vin de France trocken (unser roter Hauswein)

Weinkellerei Julius Kimmle, Kapellen (Pfalz)

Ein trockener Rotwein mit einem ausgewogenen fruchtigen Geschmack

Rivaner QbA trocken (unser weißer Hauswein)

WG Achkarren, Baden (Kaiserstuhl)

Dieser herrlich fruchtige und meisterlich ausbalancierte Rivaner strotzt nur so vor Kraft. Mit bezaubernden Aromen von Klarapfel, Akazien und Mandarine besticht der Wein auch die verwöhnte Nase

Für 1 Std. 11 € p.P.

Für 2 Std. 18 € p.P.

Für 3 Std. 24 € p.P.

Für 4 Std. 30 € p.P.

Für jede Folgestunde: 7 € p.P.

Zusätzlich hierzu bieten wir Ihnen folgende Paketoptionen zur individuellen Ergänzung des Basis-Pakets:

- Austausch eines Weins mit einem anderen unserer „Offenen Weine“: + 4 € p.P.
- Austausch eines Weins mit einem anderen unserer „Flaschenweine“: + 6 € p.P. (bei Flaschenweinen bis 30 €)
+ 8 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 30 und 40 €)/ + 10 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 40 und 50 €)/
+ 12 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 50 und 60 €)
- Sektempfang (Hausmarke): + 5 € p.P.
- Sektempfang (Hausmarke) einschl. saisonalem Bellini und alkoholfreiem Sekt: + 7 € p.P.
- Aperitif-Empfang mit zwei Aperitifs nach Wahl (z.B. HUGO etc.): + 9 € p.P.
- alkoholfreie bzw. Flaschen-Biere: + 2,50 € p.P.
- Kaffeespezialitäten: + 4 € p.P.
- Digestif-Runde nach dem Essen (Prinz-Schnäpse, Grappa, Liköre, Ramazzotti): + 6,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich als einmaliger Aufpreis zum Basis-Paket pro Person für die gesamte Dauer der Getränke-Pauschale.



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Standesamtlich Heiraten



Heiraten im Restaurant Schoko

Das Restaurant Schoko ist offizieller Trauort der Stadt Rheinstetten: Unser Raum „Schokos Galerie“ ist als Ort für standesamtliche Trauungen gewidmet. Im warmen, modernen Ambiente mit viel Liebe zum Detail feiern Sie Ihre Zeremonie im familiären Kreis – mit bis zu 32 Sitzplätzen (plus Stehplätzen). Im Anschluss richten wir gern Ihre Feier oder einen Empfang für Sie aus.



Termine & Preise

Samstags 10:00 bis 12:00 Uhr:

Raumkosten

400,- €

Mit anschließendem Mittagsmenü *

Raumkosten 150,- €

Samstags 12:00 bis 16:00 Uhr:

Raumkosten

600,- €

Mit anschließendem Mittags-/Abendmenü *

Raumkosten 150,- €

* Wenn Sie im Anschluss an die Trauung ein Mittagsmenü buchen, reduzieren sich die Raumkosten wie angegeben. Gilt für Gesellschaften ab 15 Personen bis max. 55 Personen.



Restaurant Schoko

Restaurant Schoko

Hauptstr. 53

76287 Rheinstetten-Forchheim

Tel.: 0721 / 510 535

Mail: info@restaurantschoko.de

Web: www.restaurantschoko.de

