



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Herzlich willkommen

**Genuss ist für uns mehr als ein gutes Gericht –
er soll genau zu Ihrem Appetit passen.**

Alle Gerichte servieren wir als Menüportion.

So können Sie auch mehrere Gänge angenehm genießen.

Wenn Sie nur einen Gang wählen oder einfach mehr Appetit haben,
bereiten wir viele Gerichte gerne auch als größere Genussportion zu.

Der Aufpreis beträgt je nach Gericht 1,50 € bis 5 €. Sprechen Sie uns gerne an.

Schokolade herzhafte gedacht

Kakao und Schokolade setzen wir nicht als Süße ein, sondern wie ein
Gewürz – für feine Bitterkeit, Röstaromen, Tiefe und überraschende Kontraste.

Unsere mit ♥ gekennzeichneten Gerichte zeigen, wie überraschend
herzhaft Schokolade sein kann.

Eine Übersicht über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen
und Getränken liegt zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an.



DAS SCHOKO-MENÜ

ORIGINAL AUS DEM RESTAURANT SCHOKO

KLASSISCH

CREMESUPPE VOM KÜRBIS 🍂

mit weißer Schokolade, steirischem Kürbiskernöl und geräucherter Frischkäsepraline

HAUSGEBACKENE LAUGENZÖPFCHEN

mit Geflügelleber-Pâté, salzigem Schokoladen-Crumble und Himbeere

RINDERFILET

auf Petersilienwurzelpüree mit gebratenem Rosenkohlsalat und Haselnuss-Schokoladenjus

HAUSGEBACKENER SCHOKOLADEN-BROWNIE 🍂

mit Kirschragout, Sauerkirschorbet, Kirschwassersahne und Haselnuss-Crunch

VEGETARISCH

CREMESUPPE VOM KÜRBIS 🍂

mit weißer Schokolade, steirischem Kürbiskernöl und geräucherter Frischkäsepraline

HAUSGEBACKENE LAUGENZÖPFCHEN 🍂

mit Maronenmousse, salzigem Schokoladen-Crumble und Himbeere

HOKKAIDO-SAFRAN-MAULTASCHE 🍂

hausgemacht und goldbraun gebraten, auf sautiertem Bohnengemüse mit Kaffir-Essenz und Kakao-Krokant

HAUSGEBACKENER SCHOKOLADEN-BROWNIE 🍂

mit Kirschragout, Sauerkirschorbet, Kirschwassersahne und Haselnuss-Crunch

4-Gang-Menü | 74,50 €

Auch als 3-Gang-Menü (ohne Laugenzöpfchen) | 59,50 €

Passende Begleitung

Weinbegleitung vom Weingut Waßmer oder alkoholfreie Genussbegleitung
mit den stillen „Inspirationen“ von der Manufaktur Jörg Geiger.

je 0,1 l · 3 Gläser 19 € · 4 Gläser 25 €

Bitte beachten Sie

Das Schoko-Menü kann mittags bis 12:30 Uhr und abends bis 19:30 Uhr bestellt werden.

Herbstmenü

Vier Gänge. Viermal Herbst.

♥ SCHOKOLADENGERICHT 🍃 VEGETARISCH

KLASSISCH

MONT BLANC VON DER MARONE 🍃

Herzhafte Neuinterpretation des französischen Dessertklassikers mit Sellerie aus dem Salzteig, grünem Apfel, Maronencreme, Thymian und Parmesan

ARGENTINISCHE ROTSCHWANZGARNELEN

auf Kürbispüree mit luftgetrocknetem Schinken, Schnittlauchöl und gerösteten Kürbiskernen

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf gebratenen Laugenknödeln mit sautierten Waldpilzen, Zwetschgen und kräftiger Portweinjus

COOKIES, CREAM & CHERRY 🍃

Cookie-Eis mit Kirschragout, Kirschwassersahne, Soft-Baked Cookie und Haselnuss-Crunch

VEGETARISCH

MONT BLANC VON DER MARONE 🍃

Herzhafte Neuinterpretation des französischen Dessertklassikers mit Sellerie aus dem Salzteig, grünem Apfel, Maronencreme, Thymian und Parmesan

GETRÜFFELTE KÄSEKNÖPFLE 🍃

mit Gurkensalat und Apfel-Sorbet

HAUSGEBACKENE KARTOFFEL-BRIOCHE 🍃

goldbraun gebraten, mit zweierlei von der Karotte, Wildbrokkoli und frischen Waldpilzen, vollendet mit Zwiebelessenz

COOKIES, CREAM & CHERRY 🍃

Cookie-Eis mit Kirschragout, Kirschwassersahne, Soft-Baked Cookie und Haselnuss-Crunch

4-Gang-Menü | 69 €

Auch als 3-Gang-Menü (ohne Rotschwanzgarnelen/Käseknöpfe) | 54 €

Passende Begleitung

Weinbegleitung vom Weingut Waßmer oder alkoholfreie Genussbegleitung mit den stillen „Inspirationen“ von der Manufaktur Jörg Geiger.

je 0,1 l · 3 Gläser 19 € · 4 Gläser 25 €

Bitte beachten Sie

Unser Herbstmenü kann mittags bis 12:30 Uhr und abends bis 19:30 Uhr bestellt werden.

Vorspeisen

♥ SCHOKOLADENGERICHT 🍷 VEGETARISCH

FELDSALAT

mit gebratenem Speck, knusprigen
Kracherle und Kartoffeldressing | 12 €

ARGENTINISCHE ROTSCHWANZGARNELEN

auf Kürbispüree mit luftgetrocknetem Schinken,
Schnittlauchöl und gerösteten Kürbiskernen | 20 €

GETRÜFFELTE KÄSEKNÖPFLE 🍷

mit Gurkensalat und Apfel-Sorbet | 17 €

MONT BLANC VON DER MARONE 🍷

Herzhafte Neuinterpretation des französischen
Dessertklassikers mit Sellerie aus dem Salzteig, grünem
Apfel, Maronencreme, Thymian und Parmesan | 18 €

CREMESUPPE VOM KÜRBIS

mit Räucherlachs | 12 €

mit weißer Schokolade, steirischem Kürbiskernöl
und geräucherter Frischkäsepraline ♥ 🍷 | 15 €

HAUSGEBACKENE LAUGENZÖPFCHEN ♥

salziger Schokoladen-Crumble und Himbeere
wahlweise mit Geflügelleber-Pâté oder mit Maronenmousse 🍷 | 18 €

BUNTE BLATTSALATE 🍷

mit Joghurtdressing, hausgemachter Himbeer-Vinaigrette
oder klassisch mit Essig und Öl | 6 €

• Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als größere Genussportion – je nach Gericht für 1,50 € bis 5 € Aufpreis. •

Hauptgerichte

♥ SCHOKOLADENGERICHT 🍄 VEGETARISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Hauchdünn geklopftes Kalbfleisch, goldbraun paniert,
mit gebratenem Kartoffelsalat, Kapern, Sardellen und Zitrone | 29 €

MEDAILLONS VOM KALB

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

HIRSCHRAGOUT

mit frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Tagliatelle | 29 €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK

mit sautiertem Bohnengemüse, Fondant-Kartoffeln,
Speckstippe und Nussbutter Schaum | 36 €

OFENFRISCHE GANS

Brust oder Keule, mit Apfelrotkraut, hausgemachten
Kartoffelknödeln und glasierten Maronen
mit Brust | 36 € • mit Keule | 33 €

OFENFRISCHE, GEFÜLLTE GANZE GANS

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln,
Marzipanäpfelchen und glasierten Maronen | 190 € 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 •

• Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als größere Genussportion – je nach Gericht für 1,50 € bis 5 € Aufpreis. •

Hauptgerichte

♥ SCHOKOLADENGERICHT 🍃 VEGETARISCH

GEBRATENER HEILBUTT

mit Kartoffelpüree, Roter Bete, glasierten
Äpfeln, Ponzugel und Meerrettichsoße | 34 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf gebratenen Laugenknödeln mit sautierten
Waldpilzen, Zwetschgen und kräftiger Portweinjus | 33 €

HAUSGEBACKENE KARTOFFEL-BRIOCHE 🍃

goldbraun gebraten, mit zweierlei von der Karotte,
Wildbrokkoli und frischen Waldpilzen,
vollendet mit Zwiebelessenz | 29 €

IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN ♥

auf feinem Petersilienwurzelpüree mit gebratenem
Rosenkohlsalat und Nuss-Schokoladenjus | 31 €

HOKKAIDO-SAFRAN-MAULTASCHE ♥ 🍃

hausgemacht und goldbraun gebraten, auf sautiertem
Bohngengemüse mit Kaffir-Essenz und Kakao-Krokant | 32 €

• Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als größere Genussportion – je nach Gericht für 1,50 € bis 5 € Aufpreis. •

Desserts

HAUSGEMACHTE SORBETS

Sauerkirsche, Zitrone, Szechuanpfeffer-Schokolade | 6 € je Kugel

mit einem Schuss Sekt, Wodka oder Gin | +4 €

KLASSISCHE EISKUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere | 4 € je Kugel

EISPRESSO

Cremiges Vanilleeis, dazu heißer Espresso zum Selbstgießen | 8 €

VANILLEEIS

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

COOKIES, CREAM & CHERRY

Cookie-Eis mit Kirschragout, Kirschwassersahne,
Soft-Baked Cookie und Haselnuss-Crunch | 13 €

UH YAH YAH SCHOKO JAMBO!

Mousse von gebrannter weißer Schokolade, Schokoladen-Tresor,
Zartbitter-Schokoladeneis, Vanille-Chantilly und marinierte Zwetschgen | 18 €

...UND DAZU

SCHOKOLADEN-WEIN

Scavi & Ray Al Cioccolata

Italienischer Rotwein, verfeinert mit edler Schokolade –
weich, aromatisch und mit eleganter Süße. | 0,1 l | 6 €

• Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als größere Genussportion – je nach Gericht für 1,50 € bis 5 € Aufpreis. •

Schokos Klassiker

♥ SCHOKOLADENGERICHT 🍷 VEGETARISCH

Einige Gerichte begleiten uns seit Jahrzehnten und sind für viele Gäste untrennbar mit unserem Restaurant verbunden.

Damit unsere Speisekarte übersichtlich und saisonal bleibt, finden Sie diese Klassiker künftig nicht mehr auf der regulären Karte.

Mit einer Vorbestellung bereiten wir sie Ihnen jedoch jederzeit gerne frisch zu.

Unsere Klassiker auf Vorbestellung

AUF VORBESTELLUNG

WILDRAHMSÜPPCHEN

fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren
und saftigen Hirschstückchen | 13 €

AUF VORBESTELLUNG

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

Zanderfilet mit kross gebratenem Speck, serviert mit mildem
Rahmsauerkraut und handgedrehten Schupfnudeln | 32 €

AUF VORBESTELLUNG

KALIFORNISCHE SYMPHONIE

Mit Pfirsich gefülltes Kalbssteak in knuspriger Mandelkruste,
frisch im Ofen zubereitet, dazu Kroketten | 36 €

AUF VORBESTELLUNG

RUMPSTEAK UNTER DER SCHOKOLADENKRUSTE ♥

mit Fondant-Kartoffeln und frischem Marktgemüse | 36 €

Schoko Verschenken

**Ob Wertgutschein, Candle-Light-Dinner, Das Schoko-Menü
oder eines unserer besonderen Erlebnisse: Bei uns verschenken
Sie nicht einfach einen Betrag, sondern gemeinsame
Zeit und besondere Genussmomente.**

Unsere Gutscheine erhalten Sie direkt im Restaurant oder bequem in unserem
Online-Gutscheinshop – auf Wunsch sofort per E-Mail zum Selbstaussdrucken.

**Wertgutscheine • Candle-Light-Dinner • Das Schoko-Menü •
Liebesgeflüster • weitere Erlebnisse**



restaurantschoko.de/shop

Scannen & Gutschein auswählen



Restaurant Schoko

FAMILIENBETRIEB SEIT 1947

Drei Generationen. Ein Name.

Alles begann mit „d'Schoko“.

Unsere Geschichte beginnt 1947. Richard und Hilda Karle betrieben damals in Forchheim ein Lebensmittelgeschäft. Richard arbeitete zusätzlich als Fotograf und verkaufte unter anderem Schokolade – in den Nachkriegsjahren eine besondere Kostbarkeit. Im Ort sprach sich schnell herum, dass der Fotograf Schokolade verkaufte. So entstand sein Spitzname: „d'Schoko“.



Postkarte aus dem Jahr 1957 – wo sich heute Schokos Gärtchen befindet tummelten sich damals 4 Flamingos.



Original Schoko-Buck-Dose aus dem Jahr 1951.

Aus diesem Spitznamen wurde ein Name, der bis heute geblieben ist. Aus dem Lebensmittelgeschäft entwickelte sich zunächst das Café Schoko und über die folgenden Jahrzehnte das heutige Restaurant Schoko. In zweiter Generation führten Siglinde und Claus Karle den Familienbetrieb weiter. Heute setzt Claus-Christian Karle die Geschichte des Restaurant Schoko in dritter Generation fort.

Seit 2008 ist Schokolade auch Teil unserer kulinarischen Handschrift. Wir verbinden ausgewählte Schokoladen und Kakao mit herzhaften Zutaten – nicht als Süße, sondern für feine Bitterkeit, Röstaromen, Tiefe und überraschende Kontraste.

So wird aus unserer Geschichte bis heute immer wieder etwas Neues.