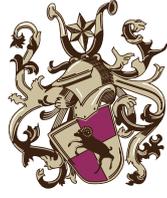




Restaurant Schoko

Schokos
BESONDERE
MOMENTE

...WENN AUS FEIERN ERINNERUNGEN WERDEN.



Restaurant Schoko

*Allgemeine
Informationen*



Restaurant Schoko

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung in unserem Haus ausrichten zu dürfen und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen. Uns ist es wichtig, Sie persönlich zu beraten und Ihre Feier nach Ihren Wünschen zu organisieren und zu betreuen. Gerne besprechen wir alle Details in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen. Vereinbaren Sie hierzu einfach einen Termin – wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

MENÜVORSCHLÄGE

Bei Feierlichkeiten bis 10 Personen ist es bei uns möglich à la carte zu bestellen. Bei mehr als 10 Personen haben Sie die Möglichkeit ein Menü für alle Gäste zu wählen oder wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte in Form einer „Kleinen Speisekarte“ zusammen.

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, können Sie sich entweder ein Menü aus unserer aktuellen Speisekarte oder aus unseren saisonal orientierten Menüvorschlägen zusammenstellen. Bei vielen Gerichten aus unseren „Ganzjährigen Klassikern“ und unserer aktuellen Speisekarte ist es auch möglich, pro Gang eine Wahlmöglichkeit für Ihre Gäste anzubieten (zum Beispiel zwei verschiedene Vorspeisen oder zwei verschiedene Hauptgänge zur Wahl).

Frische hat immer Saison – aber Saison haben nicht alle Früchte und Gemüse gleichzeitig. Daher haben wir Ihnen – neben unseren „Ganzjährigen Klassikern“ – im Folgenden Menüvorschläge zusammengestellt, die sich an den vier Jahreszeiten orientieren. Selbstverständlich können Sie Ihr individuelles Menü auch ganz nach Ihren Wünschen aus verschiedenen jahreszeitlichen Vorschlägen zusammenstellen.

Für Kinder und Vegetarier/Veganer ist es selbstverständlich möglich, andere Speisen im Voraus zu wählen bzw. können diese am Tag der Feierlichkeit bzw. Veranstaltung selbst wählen, was sie essen möchten.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale können Sie ab 15 Personen optional zu Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung buchen. Beachten Sie bitte, dass wir dies nur für alle Gäste gemeinsam anbieten können. Kinder unter 16 Jahren rechnen wir selbstverständlich gesondert ab.

GÄSTEZAHL

Bitte teilen Sie uns spätestens zwei Tage vor dem Termin Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, sodass wir die richtigen Mengen frisch besorgen und zubereiten können. Natürlich kann es immer passieren, dass am Tag der geplanten Feier Gäste kurzfristig absagen. Daher berechnen wir Ihnen in diesem Fall für das von Ihnen ausgesuchte Menü nur 30% des Menüpreises.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Auf Wunsch können Sie entweder in unserem Raum „Restaurant“ mit Platz für bis zu 55 Personen oder in unserem Raum „Galerie“ mit Platz für bis zu 50 Personen feiern. Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort die verschiedenen Möglichkeiten. Ab 35 Personen ist es möglich, einen unserer beiden Räume allein für Ihre Feierlichkeit zu nutzen.

Sind Sie weniger als 35 Personen und möchten den Raum aber trotzdem für sich zur Alleinnutzung, erlauben wir uns – abhängig vom geplanten Tag Ihrer Feierlichkeit/ Veranstaltung bzw. der Saison (z.B. ein Samstag Abend im Dezember) – eine Abstandsmiete zu berechnen.

DEKORATION

Sofern Sie keine eigene Tischdekoration mitbringen möchten, schmücken wir Ihre Tafel gerne mit unserer aktuellen, je nach Jahreszeit wechselnden, Dekoration des Hauses. Dies wird selbstverständlich nicht separat berechnet.

Der Umwelt zuliebe verzichten wir auf Tischwäsche. Auf Wunsch decken wir Ihren Tisch aber gerne mit beigen/ braunen Läufern oder champagnerfarbener Tischwäsche ein. Für die champagnerfarbene Tischwäsche (inkl. champagnerfarbener Mundservietten) berechnen wir pro Gast 6,- Euro, da diese in einer Wäscherei gereinigt, gemangelt und gestärkt werden müssen. Gerne zeigen wir Ihnen bei uns vor Ort alle Varianten.

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne Menükarten zum Preis von 4,- Euro pro Stück.

Sie möchten Tischkärtchen aufstellen bzw. eigene Dekoration mitbringen? Auch das ist selbstverständlich möglich - bringen Sie uns diese einfach einen Tag vorher vorbei und wir stellen die Tischkärtchen (gemäß Ihrem Plan) gerne für Sie auf bzw. dekorieren den Tisch nach Ihren Vorgaben.

KAFFEE UND KUCHEN

Gerne können Sie Ihre selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Für ein Kaffeegedeck erlauben wir uns einen Kostenbeitrag von 5,- Euro zu berechnen – für Geschirr und Service. Selbstverständlich ist es auch möglich, dass wir für Sie den Kuchen bei einer Bäckerei/Konditorei Ihrer Wahl besorgen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere regulären Öffnungszeiten sind mittags bis 14:30 Uhr und abends bis 22:00 Uhr. Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung darf aber selbstverständlich auch länger dauern. Zur Planung der Arbeitszeit unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch bitten, mit uns im Vorfeld zu besprechen, wenn Sie länger als 14:30 Uhr bzw. 22:00 Uhr feiern möchten. Ab 23:00 Uhr berechnen wir je angefangener Stunde einen pauschalen Nachtarbeitszuschlag von 35,- Euro/ Mitarbeiter.

Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung fällt auf einen unserer Ruhetage? Das macht nichts - sofern möglich öffnen wir hier gerne für Sie ab 20 Erwachsenen.

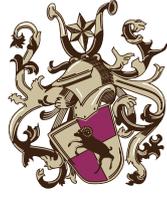
RECHNUNG

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Festlichkeiten keine Kreditkarten annehmen. Sie dürfen Ihre Rechnung gerne bar, per Überweisung oder mit Ihrer EC-Karte begleichen.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude bei der Planung Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

Claus-Christian Karle
Inhaber -



Restaurant Schoko

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

Frühling

(März bis Juni)
• Zeit der Gefühle und Aromen •

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON DER FRÜHLINGSZWIEBEL

10,- €

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline

12,- €

VORSPEISEN

MIT LACHSMOUSSE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

auf Ananassalat

20,- €

GEGRILLTER LOUP DE MER

auf Limetten-Wildreissalat

22,- €

ROTE BETE-LACHSROSE

in leichtem Gurkenschäum

20,- €

HAUSGEMACHTE SORBETS

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

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

BLUTORANGEN-SORBET

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

HAUPTGERICHTE

MARINIERTES ZITRONENHÄHNCHEN

an einer fruchtigen Paprikajus, dazu Bandnudeln

29,- €

POULARDENBRUST

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

30,- €

LACHSFILET IM STRUDELTEIG

an einem Rieslingsößchen, dazu frisches Marktgemüse

29,- €

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat

31,- €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

• helles und dunkles Schokoladen-Mousse, umlegt mit frischen Früchten der Saison •

15,- €

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat

13,- €

Frühlingshafter Menüvorschlag

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline

12,- €

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH

5,- €

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat

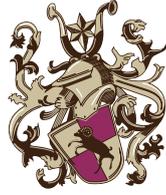
31,- €

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat

13,- €

Menüpreis: 61,- €



Restaurant Schoko

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

SUPPEN

TOMATENESSENZ

mit Basilikumklößchen

11,- €

GAZPACHO ANDALUZ

• Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender Genuss für heiße Sommertage •

12,- €

VORSPEISEN

ANTIPASTI-VARIATION

mit geröstetem Weißbrot

18,- €

TERRINE VON TOMATE UND ZUCCHINI

an einem Salatbukett

17,- €

„ARROSTO DI TACCHINO“

• Kalter Braten von der Putenbrust mit einer Marinade aus Pinienkernen, Olivenöl, Minze und Zitrone •

19,- €

HAUSGEMACHTE SORBETS

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

SORBET VOM GRANATAPFEL

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

MELONEN-SORBET

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

HAUPTGERICHTE

KALBSMEDAILLON UNTER DER PESTOKRUSTE

auf Tomaten-Thymian-Confit und Olivenspaghetti

30,- €

SCHWEINEFILET

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
auf tomatisierten Zucchini, dazu Rosmarin-Kartoffelchen

28,- €

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL

auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten

33,- €

ROASTBEEF IM SCHALOTTEN-SENFMANTEL

an einer Rosmarin-Jus, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

35,- €

DESSERTS

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten

12,- €

MASCARPONE-KAFFEE-MOUSSE

10,- €

Sommerlicher Menüvorschlag

GAZPACHO ANDALUZ

• Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender Genuss für heiße Sommertage •

12,- €

SORBET VOM GRANATAPFEL

5,- €

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL

auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten

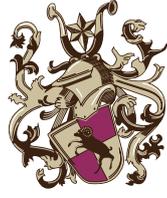
33,- €

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten

12,- €

Menüpreis: 62,- €



Restaurant Schoko

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

SUPPEN

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

• in der Kaffeetasse serviert •

10,- €

SCHAUMSUPPE VON DER MARONE

10,- €

VORSPEISEN

FEIGEN-RADICCHIO-SALAT

mit gebratenem Zander

20,- €

WILDKRÄUTERSALAT

mit gebratenen Garnelen, an einem Orangendressing

21,- €

MARINIERTE HONIG-HÄHNCHENSTICKS

auf einem Tomaten-Chili-Sugo

16,- €

HAUSGEMACHTE SORBETS

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

CRANBERRY-SORBET

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

SORBET VON DER HAGEBUTTE

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 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

30,- €

GEGRILLTER RED SNAPPER

an einem Kräuterrisotto und Fenchelgemüse

32,- €

DESSERTS

SCHOKOLADEN-CHILI-TARTE

mit hausgemachtem Himbeer-Rosmarin-Eis

17,- €

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

im Wermut-Crêpe

16,- €

Herbstlicher Menüvorschlag

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

• in der Kaffeetasse serviert •

10,- €

SORBET VON DER HAGEBUTTE

5,- €

LAMMRÜCKEN UNTER DER SENFKRUSTE

mit hausgemachten Olivenrösti

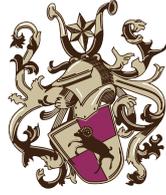
34,- €

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

im Wermut-Crêpe

16,- €

Menüpreis: 65,- €



Restaurant Schoko

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

SUPPEN

CONSOMMÉ VON EDELPILZEN

11,- €

MARMORIERTER PETERSILIENWURZEL-CRÈME

10,- €

VORSPEISEN

TARTAR VON RÄUCHERFISCHEN

auf gebratenem Kartoffelsalat

22,- €

GEMÜSE-PILZ-STRUDEL

orientalisch abgeschmeckt, an einem Karotten-Ingwer-Sößchen

17,- €

GEFÜLLTE TINTENFISCHTUBEN

auf einem italienischen Brotsalat

20,- €

HAUSGEMACHTE SORBETS

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

SORBET VON DER FEIGE

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

MANDARINEN-SORBET

5,- €

(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ZACKENBARSCH

auf Gemüse-Tagliatelle, an einem Safranschaum

32,- €

ROULADE VON DER SEEZUNGE

auf Mangoldgemüse, dazu Pommes Nature

31,- €

TRANCHE VOM RUMPSTEAK

auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta und cremiges Schwarzwurzelgemüse

35,- €

DESSERTS

MOUSSE VOM NÜRNBERGER LEBKUCHEN

mit marinierten Zitrusfrüchten

15,- €

PARFAIT VON DER WALNUSS

an heißen Sauerkirschen

13,- €

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Gewürzorange

17,- €

Winterlicher Menüvorschlag

CONSOMMÉ VON EDELPILZEN

11,- €

MANDARINEN-SORBET

5,- €

TRANCHE VOM RUMPSTEAK

auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta
und cremiges Schwarzwurzelgemüse

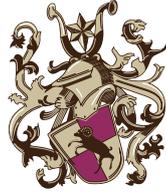
35,- €

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Gewürzorange

17,- €

Menüpreis: 68,- €



Restaurant Schoko

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)
• Gern gegessen, das ganze Jahr •

SUPPEN

TOMATEN-CREMESÜPPCHEN*

mit Gin-Sahne
10,- €

BADISCHE HOCHZEITSSUPPE*

mit Flädle und Grießklößchen
11,- €

KARTOFFEL-RAHMSÜPPCHEN*

mit Kracherle
10,- €

VORSPEISEN

KLASSISCHE BLATTSALATE*

mit Speck & Croutons
10,- €

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN*

an einem Salatbukett
23,- €

CARPACCIO VOM RINDERFILET ODER DER GEBEIZTEN ENTENBRUST

mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu Baguette
20,- €

HAUSGEMACHTE SORBETS

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

SCHOKOLADEN-SORBET

5,- €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET

5,- €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 4,- € / Champagner: zzgl. 6,- €)

**Die mit einem Stern markierten Gerichte können wir in einem Menü zur Wahl anbieten.*

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

HAUPTGERICHTE

MEDAILLONS VOM KALB ODER SCHWEIN*

an einer Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse
vom Kalb 28,- € • vom Schwein 27,- €

PIKANT GEFÜLLTES SCHWEINELENDCHEN

in Rotweinsauce, dazu hausgemachte Semmelknödel und frisches Marktgemüse
29,- €

TOURNEDOS VOM RINDERFILET*

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

DUETT VON LACHS UND ZANDER*

auf Tagliatelle in Hummerschaum
30,- €

DESSERTS

VANILLEEIS*

mit heißen Himbeeren und Sahne oder mit heißer Schokoladensauce und Sahne
11,- €

PANNA COTTA

mit frischen Früchten der Saison
11,- €

CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Früchten der Saison
13,- €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.
17,- €

KÄSEPLATTE

mit feinsten Hart- und Weichkäsesorten, umlegt mit Trauben, dazu ofenfrisches Baguette, Balsamico und Honig
17,- € pro Person

**Die mit einem Stern markierten Gerichte können wir in einem Menü zur Wahl anbieten.*

Ganzjähriger Menüvorschlag

KLASSISCHE BLATTSALATE

mit Speck & Croutons

10,- €

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET

5,- €

MEDAILLONS VOM KALB

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

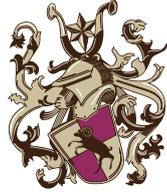
28,- €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.

17,- €

Menüpreis: 60,- €



Restaurant Schoko

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 strahlt nur so vor Kraft. Mit bezaubernden Aromen von Klarapfel, Akazien und Mandarine besticht der Wein auch die verwöhnte Nase

Für 1 Std. 10,- € p.P.

Für 2 Std. 17,- € p.P.

Für 3 Std. 23,- € p.P.

Für 4 Std. 29,- € p.P.

Für jede Folgestunde: 6,- € 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: + 6,50 € p.P.
- Aperitif-Empfang mit zwei Aperitifs nach Wahl (z.B. HUGO etc.): + 8,- € p.P.
- alkoholfreie bzw. Flaschen-Biere: + 2,- € p.P.
- Kaffeespezialitäten: + 3,50 € p.P.
- Digestif-Runde nach dem Essen (Prinz-Schnäpse, Grappa, Liköre, Ramazzotti, Aquavite): + 5,- € p.P.

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