

SCHOKOLADE

Das Menü

GEBACKENE PANISSE  14 €
mit Schokoladen-Chilicreme,
Wildkräutersalat und Granatapfel



SELLERIECREMESÜPPCHEN  9 €
mit Lauch Öl und weißer Schokolade



GEBRATENER TAGESFISCH 31 €
Kokos-Yunaschokoladensauce
Karotten-Sesamgemüse, Misozwiebeln und
Kräuterkartoffeln

oder

ROSA GEBRATENE RINDERMEDAILLONS 32 €
Schokoladenmole, Spitzkohl, Süßkartoffelpüree,
eingelegte Feigen

oder

GEBACKENE AUBERGINE  21 €
mit Cashewcreme,
Paprikachutney, Taboulé, geschmortes
Lauchgemüse und Soja Sud mit Arhuaco
Schokolade



DUNKLE SCHOKOLADEN CRÈME  10,50 €
BRÛLÉE
Brennend serviert, mit Mango-Chili Chutney und
Cantaloupe-Sorbet

KAMARO SPRITZ 0,2l - 8,90 €
DAS
SCHOKOLADENHOTEL
Unser einzigartiger Kakao-
Amaro als Spritz

RIESLING | MOSEL 0,2l - 8,80 €
feinherb - Weingut Albert 0,75l - 33,00 €
Kallfelz

MALBEC | ARGENTINIEN 0,2l - 9,00 €
Trocken - Weingut Colomé 0,75l - 33,50 €

PINOT NOIR | PFALZ 0,2l - 9,00 €
Trocken - Weingut Reichsrat 0,75l - 33,00 €
von Buhl

Als 4-Gänge Erlebnis 54 €
Als 3-Gänge Erlebnis mit Suppe 43 €
Als 3-Gänge Erlebnis mit Vorspeise 45 €