

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND

Soja Gel, gebratene Garnele, Wildkräutersalat und Yuzu Mayonnaise

RÖMERSALAT & PFIFFERLINGE



Cesaren Creme, gebratene Pfifferlinge, Lauch Öl, Mousse und Crumble vom Grana Padano, gesalzene Zitrone, gepickelte Zwiebel und Tomatenmarmelade

SUPPEN

PFIFFERLINGSCEMESÜPPCHEN



mit Kakaonibs-Croutons und Schnittlauchöl

18 €

15 €

10 €

HAUPTGÄNGE

GETRÜFFELTE

MAISHÄHNCHENBRUST

mit Portweinjus, gebratene Pfifferlinge, wilder Brokkoli und confierte Kirschtomaten, Pfifferlingsrisotto

FANG DES TAGES

Chorizo Sauce, Maiscreme und Mais Knusper, pikante Ananas und Fenchel

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

Hausgemachtes Pulled Pork mit schokoladigen Barbequesauce, karamellisierte Zwiebeln, Coleslaw und Chilicheddar - serviert mit Steakhouse Fries

CRISPY CHICKEN BOWL

Quinoabowl mit knusprigem Hähnchen, Cornflakescrunch, Miso-Limettendressing, bunter Karottensalat mit Ingwer, Mango & Avocado

31 €

29 €

22 €

22 €

Vegan



Vegetarisch



Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!

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



VOLLMILCH SCHOKOLADENMOUSSE 10,50 €
mit Himbeerschaum, Zitronensorbet
und Schokoladengelt



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 €

VOSSINI

Klassiker

VORSPEISEN

Leckere Kleinigkeiten

DREIERLEI BRUSCHETTA 14,50€

nach Art des Hauses
Krosse Scheiben vom Baguette
belegt mit Concassée von
Tomaten,
Zucchini und Lachs, an
knackigem Salatbouquet

✔ SALAT VOSSINI 14,90 €

Knackige Blattsalate mit
Vinaigrette von Balsamico und
Dunkler Schokolade, Croutons,
Kerne und Cashews, Kresse,
Kirschtomaten, Radieschen

✔ Mit gebratenem Räuchertofu 16,90 €

Mit Hähnchenbrust 18,90 €

Mit 3 gebratenen Garnelen 19,90 €

Klein 7,90 €

KAKAO -BIERBROT 13,00 €

Nach eigener Rezeptur
Kross gebacken, dazu servieren
wir Oliven, Schinken, Grana
Padano Brocken und Dips!

HAUPTGÄNGE

KNUSPER WOK

Knackiges Gemüse, Sojasprossen,
Ananas und Mango in fruchtiger
Passionsfrucht-Currysauce mit
aromatischem Basmatireis

Mit Räuchertofu in Sesam ✔ 20,90 €

Knusprige Hähnchenbrust 23,90 €

Lachs, gebratene Garnele und
Sepia 23,90 €

DREIERLEI STEAKS 32 €

Steaks von Rind, Schwein und
Huhn mit geröstetem Speck,
Pilzrahmsauce, buntem
Marktgemüse und Bratkartoffeln

HAUSGEMACHTE PESTONUDELN 19 €

mit einem Ragout von Tomaten
und Oliven, geriebener Grana
Padano und Rucola

Vegan



Vegetarisch



RINDFLEISCH

aus Argentinien

RUMPSTEAK

200 GRAMM
300 GRAMM
400 GRAMM

34 €
39 €
43 €

RINDERFILET

150 GRAMM
200 GRAMM
300 GRAMM

32 €
39 €
48 €

Zu jedem Steak servieren wir geröstetes Brot.

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

Pommes Frites
Bratkartoffeln

BITTE WÄHLEN SIE IHRE SAUCE

Pernod - Pfeffersauce
Sauce Bernaise
Kräuterbutter

GEMÜSE ODER SALAT DAZU?

Speckbohnen
Pfannengemüse
Kleiner Salat

7,90 €