

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

auf Schokoladen-Hummus mit Kräuteröl und
Rotkohlsalat

15 €

GEGRILLTER FRÜHLINGSLAUCH

mit Sesam und karamellisierter Blumenkohlcreme
abgeschmeckt mit Zitronenöl

14,50 €

FALAFEL & KAKAOONIBS-JOGHURT

hausgemachte Falafel mit orientalischem
Gewürzjoghurt, Kakaonibs und buntem Ofengemüse
15€

SUPPEN

CONSOMMÉE VOM PERUANISCHEN KAKAO & RIND

mit geröstetem Kakaobruch und Tafelspitz

9,90 €

TOMATENCREMESUPPE

veredelt mit feiner, kolumbianischer Arhuaco-
Schokolade

9,90 €

SUPPENEMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

täglich wechselnd

bitte fragen Sie unser Serviceteam

9,90 €

 Vegan

 Vegetarisch

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

FISCH & VEGETARISCH

TAGLIATELLE IN GRANA-PADANO-TRÜFFELSAUCE 

verfeinert mit frisch geriebenem Trüffel

26,90 €

HOKKAIDOKÜRBIS ORIENTALISCH MARINIERT 

mit eingekochten Portwein-Schokoladen-Feigen und
Petersilienwurzel-Creme

21,90 € | mit geräuchertem Pulpo 30€

MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN & KNOBLAUCH

sautiert mit Knoblauch und Weißwein, dazu
Kakaobaguette

23,90 €

SCHOLLE GEBRATEN

mit Speck-Buttersauce, Salzkartoffeln und
gemischtem Salat

26,90 €

ASIA-CURRY 

in leicht pikante Currysauce, asiatisches Gemüse,
Sprossen und geröstete Erdnüsse

23,90 €

mit gebratenem norwegischem Lachs und 2
Garnelen 28,90 €



SPEISEKARTE

12:00-14:00 Uhr
17:30-21:00 Uhr

FLEISCH

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

in kräftiger Schmorsauce mit Möhrengemüse und Safran-Gnocchi

29,90 € | mit Trüffel 34,90€

RUMPSTEAK VOM RIND

mit Portweinjus, Pommes Frites und kleinem Salat

34€

WINTERLICHES WILDRAGOUT

mit Eierspätzle und Preiselbeerbirne

27,90 €

KEULE VOM KIKOK-HUHN

an Sherry-Schokoladenjus, Rosenkohl mit Guanciale und Rosmarinkartoffeln

26,50 €

Kreieren Sie Ihr Menü

Als 3-Gang	52 €
Als 4-Gang	62 €

COMFORT FOOD

14:00 bis 17:30 Uhr

SALAT VOSSINI

Blattsalate getoppt mit Schokoladen-Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, gehobelte Radieschen und Kresse, Croutons, Nüsse und Kürbiskerne

groß 14 € | klein 7 €

CAESAR SALAD

Roma-Salat mit Caesardressing, Grana Padano-Hobel und Croutons, Kirschtomaten

13,50 €

Mit Hähnchenbruststreifen 20,50 €

Mit 3 gebratenen Garnelen 20,50 €

KAKAO-BIERBROT

Krosses Baguette mit Kakao und Bier gebacken, dazu Olivenöl, Kräuterquark, Saterländer Schinken, Oliven und Grana Padano

14 €

VEGAN BURGER

Veganes Kimchi Patty mit Avocado, Mayonnaise von Geröstetem Knoblauch, Tomate und Salat serviert mit Steakhouse-Pommes

19,90 €

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

Wagyu-Patty im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce, Cheddar, Bacon, Tomate und Salat serviert mit Steakhouse-Pommes

21,50 €

EIN BELEGTES BROT MIT SCHINKEN & SPIEGELEIERN

Schwarzbrot, reich belegt mit Schinken aus der Saterländer Schinkenmanufaktur, zwei Spiegeleiern von Norbert Bests Freilandhühnern und Salatbouquet

15 €

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

von weißer Schokolade mit Haselnuss-Schokoladen Eiscreme

10,00€

a, b, d

QUITTE & 68% AMAZONASSCHOKOLADE

Zarte Cremeux von Quitten und dunkler Amazonassschokolade mit Birnencurd und Eis von Ingwer, Schokoladencrumble

10,00€

a, b, c, d

APFEL AUS DEM ALTEN LAND & DUNKLE SCHOKOLADE



Ganache von Apfel und Regenwaldschokolade mit Kompott und Sud von Äpfeln aus dem alten Land mit sanften Aromen von Vanille und Zimt und Zitrone.

10,00€

GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl zusammengebracht! Lassen Sie sich von unsrern Köstlichkeiten überraschen!

pro Person 15,00 €

- a Laktose
- b Eier
- c Gluten
- d Nüsse
- e Senf
- f Soja
- g Sesamsamen
- h Lupine

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