

Willkommen im

Chocolat

Café & Lounge

Unser Wunsch ist, Ihren Besuch in dieser einzigartigen Atmosphäre so angenehm wie möglich zu gestalten.

In den vielen Jahren unserer gastronomischen Erkundungen haben wir zahlreiche Highlights dieses herrlichen Berufes gesammelt.

Einige dieser „Aha-Erlebnisse“ finden Sie hier in unserer Karte.

Wir wollen Sie teilhaben lassen an unserer Philosophie und am Genuss der für unser Empfinden einmaligen Kreationen.

Kaffee

Schümlikaffee	2,10
Bol Milchkafee	2,30
Cappuccino	2,20
großer Cappuccino	3,20
Cappuccino mit Sahne	2,20
Latte Macchiato	2,50
Espresso	1,80
Espresso Doppio	2,90
Espresso Macchiato	2,00
Coretto (Espresso mit Grappa)	3,00

Die folgenden Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen
mit frischer Sahnehaube

Café Chocolat	3,00
Schümli mit Milchkakao, Sahne	
Café Oriental	3,10
Schümli mit orientalischen Gewürzextrakten und Sahne	
Café Edinburgh	3,40
Schümli mit 2cl schottischem Whisky-Liqueur und Sahne	
Café Firenze	3,40
Schümli mit 2cl Schokoladenliqueur und Sahne	

Selbstverständlich können wir alle Kaffeespezialitäten auf ihren Wunsch auch koffeinfrei zubereiten

Schokolade

Bol Milchsokolade	2,30
Milchsokolade mit frischer Sahne	2,30

Unsere Spezialitäten aus frisch temperierter Couvertüre:

Bol Berner Schoggi in den Sorten vollmilch, weiß und edelbitter	2,70
Schoggi a`l Orange Berner Schoggi mit 2cl Grand Marnier	3,70
Schoggi „Maya“ Berner Schoggi mit Zimt-, Pfeffer- und Pflanzenextrakten und einer Prise gemahlenem Chili	3,70
Schoggi „After Eight“ Berner Schoggi mit 2cl Creme de Menthe	3,20

Geben Sie Ihrer Kaffee-, oder Schokoladenspezialität
das besondere Etwas!

Wählen Sie unter unseren alkoholfreien Sirupvarianten
Amaretto, Vanille, Haselnuss, Karamell, Schokolade,
Cocos, Zimt, Pfefferminz oder Mandel.

Pro Portion 0,50

Für den extra-Schuß zum Aufwärmen
Baileys, Amaretto, Remy Martin, weißer oder brauner Rum
und vieles mehr

Pro Portion 1,60

Tee

Wir beziehen unsere Teespezialitäten aus dem Hause Lumbago in Würzburg und servieren ausschließlich frisch portionierte Tees in bester Qualität..

Bitte wählen sie zwischen Streuzucker, Honig und gestoßenen Kandis in weiß oder braun

Die folgenden Teesorten servieren wir Ihnen in der großen Tasse

Friesentee, Assam	2,20
Grüntee mit Minze aus kontrolliert biologischem Anbau	2,20
Früchtetee Sylter Rote Grütze herb	2,20
Früchtetee Blutorange „Moro“ lieblich	2,20
Kräutertee „Schatz der Inka“ Papaya-Ananas Geschmack	2,20
Kräutertee „feuriger Liebestraum“ Anis-Fenchel	2,20
Kräutertee Sanddorn-Weißdorn Grapefruit Geschmack	2,20
Ayurvital Kräutermischungen:	
Terra Tulsi Harmonie Pfirsich Geschmack	2,20
Terra Tulsi Orange-Ingwer Geschmack	2,20
Pfefferminztee	2,20

Die folgenden Teesorten servieren wir Ihnen im Kännchen

Schwarzer Tee

Darjeeling Tee „Margaret`s Hope“	3,60
Java Tee Malabar	3,40
Ceylon Tee „Ganesha Garden“	3,40

Grüntee

Bio Ceylon Grüntee „Hochland“	3,60
Bio Grüntee mit Jasminblüten	3,80

Weißer Tee

China „Pai Mu Tan Spezial“	3,80
----------------------------	------

Aromatisierter Schwarztee

„Earl Grey“ mit Bergamotte-Öl	3,40
„Ostfriesischer Sonntagstee“ mit Vanillestücken	3,40
Wildkirsch Tee	3,40
Schwarze Johannisbeere	3,40
Sonnenblüten mit Ananas-Mangogesmack	3,40

Aromatisierter Grüntee

Rose des Orients Mango-Rose Geschmack	3,60
Tropenblüten Birne-Ananas Geschmack	3,60
Chinesischer Liebestraum Kaktusfeige-Lemon Geschmack	3,60
Kleiner Drache Erdbeer-Rhabarber Geschmack	3,60
Mandelplätzchen Mandel-Kokos Geschmack	3,60

Grün-/Schwarzteemischungen aromatisiert

Druiden Zaubertee Erdbeer-Vanille Geschmack	3,50
Orientalische Träume Mango-Maracuja Geschmack	3,50

RotbuschTee

„Kreativität“ Zitrone-Pfeffer Geschmack	3,50
Perle des Nils Himbeer-Johannisbeer Geschmack	3,50
Cleopatra`s Schönheitstee Apfel-Quitte Geschmack	3,50
Caramel	3,50
Lemon Cape Zitronen Geschmack	3,50
Winterschokolade mit Kakaobohnen, Zimt, Cardamon	3,50
Honigbusch „Feenzauber“ Erdbeer-Kiwi Geschmack	3,50

Im Sommer servieren wir hausgemachten Eistee in täglich wechselnden Sorten

Sortenreiner Kaffee

Unsere sortenreinen Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen in der Stempelkanne. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl Ihres Kaffees und der individuellen Ergänzung durch Milch, Sahne und Zucker.

Sidamo – Äthiopien, Ostafrika

5,30

Dieser Kaffee ist ein Hochgenuss für alle Kaffeeliebhaber. Er gedeiht in kleinen, naturbelassenen Gärten in dem Gebiet von Sidamo in den Bergen Äthiopiens. Ideale Wachstumsbedingungen und die sorgfältige Bearbeitung geben dem Kaffee eine einzigartige Würze von besonderem Charakter. Äthiopischer Kaffee hat eine elegante Säure und einen leichten unaufdringlichen Körper. Charakteristika, die man nur in absoluten Spitzenkaffees findet.

Volcan de Oro – Guatemala, Zentralamerika

5,20

In den Hochlagen Guatemalas hat die sorgfältige Aufzucht und Pflege von Kaffeekulturen eine lange Tradition. Die sorgsame und fachgerechte Betreuung der kleinen Plantagen, in denen diese Sorte angebaut wird, verleiht diesem Kaffee seine besondere Güte. Er hat ein sehr ausgeprägtes, lebendiges Aroma, verbunden mit einer vollmundigen Würze. Für den Kenner eine wahre Rarität.

Mount Kenya – Kenia, Ostafrika

5,60

Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste und Edelste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Die hier verarbeiteten Kaffees stammen von den ertragreichsten und fruchtbarsten Böden der Berghänge des Mount Kenya. Der Geschmack wird durch ein feines weiniges Aroma gekennzeichnet. Ein Kaffee mit einer eleganten Säure und einer herzhaften Würze.

Lin Tong – Java, Asien

5,20

Die Arabica-Bohnen Javas sind eine seltene Spitzenqualität. Schon Mitte des 17. Jahrhunderts wurden die ersten Kaffeepflanzen von den Niederländern nach Indonesien gebracht. Der sehr geringe Säureanteil der Bohne macht Java-Kaffee besonders bei Kaffee-Liebhabern so begehrt. Unverkennbar ist sein Geschmack, seine Fülle zeichnet sich aus durch eine milde, ausgewogene, feinsüßliche Würze, durchzogen von einem dezenten Schokoladenaroma.

Säfte

Apfelsaft klar oder naturtrüb, Orangensaft,
Kirschsafft, Pfirsichsaft, Mangosaft, Maracujanektar,
Multivitaminisaft, schwarzer Johannisbeernektar,
Ananassaft, Bananennektar
je 0,2l 2,00

Schorlen

Saftschorle nach Wahl	0,3l	2,00
	0,5l	2,90
Apfelschorle klar oder naturtrüb	0,5l	2,60

Limonaden

Libella Cola-Mix K,F	0,5l	2,90
Coca-Cola K,F	0,2l	1,80
Coca-Cola K,F	0,5l	3,00
Coca-Cola light K,F	0,2l	1,80
Coca-Cola light K,F	0,5l	3,00
Libella Orangenlimonade F	0,25l	1,90
Libella Blutorangen – Limonade F	0,5l	2,90
Libella Rote Schorle (Apfel, Aronia, Kirsche)	0,5l	2,90
Bitter Lemon c	0,2l	2,00
Tonic Water c	0,2l	2,00
Bionade Holunder	0,33l	2,50
Bionade Orange-Ingwer	0,33l	2,50

K = Koffein

F = Farbstoff

C = Chinin

Wasser

San Pellegrino spritzig	0,25l	2,00
Elisabethenquelle medium	0,25l	2,00
	0,75l	3,90
Vittel still	0,25l	2,00
Gerolsteiner Sprudel spritzig	0,5l	2,80
Gerolsteiner Stille Quelle medium	0,5l	2,80
Gerolsteiner Naturell still	0,5l	2,80
Vittel still	0,5l	2,80
Tafelwasser	0,5l	2,50

Qualitätsweine

Eine Auswahl ausgesuchter fränkischer und internationaler Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen an!

Biere

Kauzen Premium Pils	0,3l	2,00
Frisch gezapft im gekühlten Steinkrug	0,5l	2,70
Kauzen Radler	0,5l	2,60
Kauzen Weißbier, hell oder dunkel	0,5l	2,80
Kauzen fränkisches Altbier	0,5l	2,70
Käuzle	0,33	2,00
Arnegger, Alkoholfrei	0,5l	2,70
Tucher Weißbier alkoholfrei	0,5l	2,80

Liköre & Spirituosen

Baileys	2cl	2,00
	4cl	3,00
Ramazzotti	2cl	2,00
	4cl	3,00
Grand Marnier	2cl	2,20
Amaretto	2cl	2,00
Drambuie	2cl	2,50
Highland Malt Whisky	2cl	2,60
Himbeergeist	2cl	2,80
Birnengeist	2cl	3,00
Kirschwasser	2cl	3,00
Mirabellenbrand	2cl	3,00
Grappa Chardonnay, Nonino	2cl	2,80
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	2cl	2,80
Remy Martin, V.S.O.P.	2cl	2,60
Campari mit Orangensaft		3,70

Sekt

Freixenet trocken oder halbtrocken	0,1l	2,40
	0,75l	16,50
Freixenet à la Rosé	0,1l	3,00
mit einem Hauch Rosensirup		
Freixenet Citron		3,80
Eine Kugel Zitronen Sorbet-Eis, aufgegossen mit Sekt		
Sommersekt		3,00
Sektschorle mit einem Hauch Holunderblütensirup		

Alkoholfreie Cocktails

Mambo	3,50 €
Ananassaft, Kokossirup, Mandelsirup, Zitrone, Sahne	
Coretto	3,50 €
Maracujasaft, Kokossirup, Mangosirup, Zitrone, Limette	
Holiday	3,50 €
Maracujasaft, Johannisbeersaft, Mandelsirup, Zitrone	
Limited Touchdown	3,50 €
Maracujasaft, Zitrone, Limette, Grenadinesirup, Amarettosirup	
Virgin Colada	3,50 €
Kirschsafft, Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Haselnussirup	
Dream of Coconut	3,50 €
Orangensaft, Zitrone, Kokossirup, Mangosirup, Sahne	
Chocoloco	3,60 €
Milch, Schokoladensirup, Haselnussirup, Zimt, Chili	
Mint Tonic	3,40 €
Frische Minze, Zitrone, Pfefferminzsirup, Tonic Wasser	

Cocktails

Pina Colada	5,90
Ananassaft, Cocossirup, weißer Rum, Sahne	
Touchdown	5,90
Maracujanektar, Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Grasovka, Grenadine	
Pfirsich Daiquiri	6,20
Pfirsiche, Weißer Rum, Zitronensaft, Mangosaft- und Sirup	

Frühstück

Bei uns können sie zu jeder Tageszeit frühstücken!
Zu unseren Frühstücken (außer Müsli) reichen wir
immer zwei Brötchen Ihrer Wahl und Butter.

Allgäuer Käsefrühstück mit Emmentaler und Tomate	3,50
Französisches Frühstück, pikant mit Brie und luftgetrockneter Salami	3,90
Schinkenfrühstück mit saftigem Bauernkochschinken und Strauchtomate	3,90
Rührei-Frühstück mit 2 Eiern und Bauernkochschinken	4,20
Süßes Frühstück mit 2 Sorten Marmelade und Honig oder Nutella, Frische Früchte der Saison	3,20
Müsli-Frühstück Schokoladen- oder Früchtemüsli in Vollmilch mit frischen Früchten der Saison	2,80
Großes Frühstück mit Ei Saftiger Bauernkochschinken, Emmentaler, Brie, Salami, Marmelade und Honig oder Nutella, Croissant und gekochtes Ei	6,10
Großes Frühstück mit Rührei Saftiger Bauernkochschinken, Emmentaler, Brie, Salami, Marmelade und Honig oder Nutella, Croissant und Rührei (2 Eier) mit Schinken	7,40
Großes Vegetarier Frühstück Emmentaler, Brie, Gruyere, Früchte der Saison, Joghurt, Marmelade, Ei	6,10
Schlemmerfrühstück für zwei Räucherlachs, Bauernkochschinken, luftgetrocknete Salami, Emmentaler, Brie, frisches Obst der Saison, 2 Eier, 2 Croissant, 3 Brötchen nach Wahl, 2 Gläser Orangensaft, 2 Gläser Sekt	16,80

Original Bircher Müsli mit frischen Früchten	3,20
ein gekochtes Ei	0,80
ein Rührei oder Spiegelei	1,00
eine Portion Rührei (2 Eier) mit Schinken	2,50
eine Portion Marmelade, Honig oder Nutella	0,80
eine Portion Salami, Schinken, Emmentaler, Brie oder Schafsfeta	1,20
eine Portion Räucherlachs	2,50
ein Kaiser- oder Ciabattabrötchen	0,70
ein Körner- oder Schweizer Bürlibrötchen	1,00
ein frisch gebackenes Croissant	1,20

Cailler-Gipfel

frisch gebackenes Croissant gefüllt mit original Schweizer Trüffelschokolade	2,00
---	------

Hausgebackene Waffeln

mit Puderzucker	2,20
mit einer Kugel Eis nach Wahl	2,70
mit Nutella und Vanilleeis	2,90
mit Schokoladeneis und Vanillesauce	2,90
mit Schokoladeneis und Banane	2,90
mit roter oder Waldbeergrütze, Vanilleeis und Sahne	3,70
mit heißen Schattenmorellen, Vanilleeis und Sahne	3,80
mit Walnußeis, Sahne und Eierlikör	3,70

Milchreis

mit Zimt und Zucker	3,20
mit roter Grütze	3,70
mit Waldbeerengrütze	3,70
mit roter oder Waldbeergrütze und Vanillesauce	4,20
mit Banane, Zimt und Zucker	4,00

Kuchen und Torten

Unsere Kuchen und Torten sind alle
hier im Hause gebacken!

Wir verwenden saisonal verfügbare Produkte aus der
heimischen Region.

Auch alle anderen Ingredienzien sind nach höchsten
qualitativen Gesichtspunkten ausgewählt.

Aus diesem Grund verarbeiten wir ausschließlich Eier von
freilaufenden Hühnern.

In unserer Kuchentheke finden Sie beispielsweise:

Apfel-Walnutstorte

Haustorte

Schoko-Bananenkuchen

Baumkuchen

Käsetorte Bismarck

Und weitere wechselnde Kuchen und Torten

Marktfrische Blattsalate

mit Strauchtomaten, Gurke und

gekochtem Bauernschinken und Emmentaler 5,50

Thunfisch und Maiskörnern 5,50

Schafskäsewürfeln und schwarzen Oliven 5,90

in Sesam gerösteten Hähnchenbruststreifen 6,20

Wir servieren Ihnen alle Salate mit original Schweizer Holzofenbrot. Bitte wählen Sie zwischen nativem Olivenöl und Balsamessig oder Sauerrahm-Dressing

Strauchtomaten mit Mozzarella 5,50

Bürli

frisch gebackene Schweizer Holzofenbrötchen

mit einer hausgemachten Mischung von Tomaten, italienischen Kräutern, luftgetrockneter Salami und gekochtem Bauernschinken, überbacken mit Emmentaler oder Mozzarella

2 Hälften 3,20

4 Hälften 5,50

Holzofenbrot

frisch gebackenes Schweizer Zwirbelbrot

mit Serranoschinken, Gruyère, schwarzen Oliven Tomaten und Pepperoni	5,70
mit gekochtem Bauernschinken und Cornichons	3,90
mit 3 Sorten Käse und Strauchtomate	4,00
mit Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und Cornichons	6,20
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Gurke	6,10
Überbacken:	
mit Tomaten und Mozzarella	3,80
mit luftgetrockneter Salami und Brie	4,00

Baguette

Knuspriges Baguette überbacken mit:

Bauernschinken, Emmentaler, Tomate und Salat	3,90
Luftgetrocknete Salami, Emmentaler, Tomate, Salat	3,90
Räucherlachs, Mozzarella, Gurke und Salat	4,80

Nudeln

Spätzle mit Emmentaler, in Butter geschwenkt	5,90
Nudelkissen mit sieben Sorten Käse gefüllt, in Kräutersahne	6,20
Tortelloni Mit Fleischfüllung, in grüner Pestosauce	5,90
Nudelkissen mit Kürbis gefüllt, in Oliven- und Kürbiskernöl geschwenkt	7,20
Capelli mit Räucherlachs gefüllt, in Tomatensahne	7,50
Nudelkissen mit Ricotta und Trüffeln gefüllt, in Olivenöl geschwenkt	7,50
Fagotti mit Pfifferlingen gefüllt, in Sahnesauce mit frischen Kräutern	7,20

Berner Röstiteller

mit Emmentaler	6,70
mit Fleischwurst	6,70

Unsere Mövenpick-Eiskreationen

Eisschale „Sylt“	4,50
2 Kugeln Johannisbeer-Holunderreis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, wahlweise rote oder Waldbeerengrütze und Sahne	
Eisschale „Chocolat“	4,50
2 Kugeln Chocolate Chips-Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, Schokoladenliqueur und Sahne	
Eisschale „Mandeltraum“	4,50
2 Kugeln Marzipan Chocolate-Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, Amaretto oder Amarettosirup, Amarettini und Sahne	
Eisschale „Tropensonne“	4,50
2 Kugeln Papaya Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, Pfirsichspalten und Sahne	
Eisschale „Choco Banana“	4,50
2 Kugeln Chocolate Chips-Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, Bananenscheiben, Schokoladensauce und Sahne	
Eisschale „Walnuss“	4,50
2 Kugeln Maple Walnuts-Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, geröstete Walnüsse, Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne	
Eisschale „Karamell“	4,50
2 Kugeln Sesam Torrone-Eis, 1 Kugel Bourbonvanille-Eis, Karamellsauce und Sahne	
Eisschale „Bambino“	3,50
3 kleine Kugeln Eis nach Wahl, Smarties, Schokoladensauce und Sahne	
Sekt Citron	3,80
eine Kugel Zitronen Sorbet-Eis, aufgegossen mit Sekt und frischer Zitrone	

eine Kugel Eis nach Wahl 1,00

unsere Sorten:

Vanille, Chocolate Chips, Erdbeer, Mirabelle-Mascarpone,
Amarena-Kirsch, Citronen Sorbet, Maple Walnuts, Pistazie,
Marzipan Chocolate, Torrone Sesam, Madagascar Papaya,
Cassis-Holunderblüte

eine Portion Sahne 0,70

Eiskaffee & Eisschokolade

jeweils mit einer Kugel Bourbonvanille-Eis
oder Schokoladeneis und Sahne 3,30

Eiskaffee oder Eisschokolade mit 2 cl Baileys 4,20

Milchshake

Unsere Milchshakes werden aus Milch, Speiseeis und
Früchten der Saison frisch zubereitet. Ganzjährig verfügbar
sind die Sorten Banane, Vanille, Schokolade sowie Pfirsich.

Milchshake 3,30

Gutscheine

Für den nächsten Geburtstag oder einfach mal so bieten wir Ihnen die verschiedensten Gutscheine zum Mitnehmen und Verschenken an.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen nach den möglichen Kombinationen und unseren wechselnden Angeboten.

Reservierungen und Feiern

Sie möchten einen gemütlichen Nachmittag auf unseren Sofas verbringen oder auf der Terrasse am sonnigsten Tisch frühstücken?

Reservierungen sind selbstverständlich jederzeit möglich!

Sie möchten bei uns eine Feier ausrichten?

Sprechen Sie uns an!

Chocolat

Café & Lounge

Kastenhof

97199 Ochsenfurt

Tel. 09331 5350

Wir zaubern für Sie täglich von 9 bis 23 Uhr,
an den Tagen Dienstag und Mittwoch bis 21 Uhr