

Menükarte	Chokocafé Weine & Feinkost	Menükarte
<p>KAFFEE & CO</p> <p>MIT HOCHLANDCAFÉ AUS KUBA</p> <p>Espresso 2,50</p> <p>Espresso macchiato 3,00</p> <p>Espresso doppio 3,50</p> <p>Caffé Crema 3,50</p> <p>Cappuccino 3,80</p> <p>Flat White 4,40</p> <p>Milchkaffee 4,40</p> <p>Latte Macchiato 4,90</p> <p>Latte Macchiato 5,50</p> <p>mit Karamell^{1,3} Amaretto^{1,3,4}</p> <p>Espresso corretto 5,00</p> <p>Mit 2 cl Grappa</p> <p>Chok-Mok 6,00</p> <p>Schokolade mit Espresso</p> <p>Extras:</p> <p>Hafermilch + 0,50</p> <p>Honig + 0,50</p> <p>Extra Shot + 1,00</p>	<p>TEESPEZIALITÄTEN</p> <p>VERSCHIEDENE LOSE TEESORTEN IM GLAS VON RONNEFELD</p> <p>Darjeeling Earl Grey Grüner Tee 3,50</p> <p>Nana-Minze Kräuter Früchtetee</p> <p>FRISCHE TEESORTEN</p> <p>Frischer Ingwertee oder frischer Minztee 4,50</p> <p>Heiße Zitrone mit Honig 4,50</p> <p>Im Herzen von Charlottenburg in der einstmaligen Conciertgewohnung eines wunderschönen Jugendstilhauses in der Bleibtreustraße begrüßt das Chokocafé seit 2009 treue Stammgäste, sowie Feinschmecker aus aller Welt</p> <p>Schön, dass Sie bei uns sind.</p> <p>Neben unserem vielseitigen Speisen- und Getränkeangebot haben wir auch ein hochwertiges Feinkostsortiment. Schauen Sie sich gerne um und entdecken Sie unsere besondere Produktvielfalt.</p> <p>Für besondere Erlebnisse bieten wir regelmäßig verschiedene Eventformate an, wie Weinverkostungen und kulinarische Themenabende.</p> <p>Sprechen Sie uns gerne an auf unseren aktuellen Eventkalender an.</p>	<p>SCHOKOLADEN</p> <p>Heiße Schokolade 5,00</p> <p>mit Sahne 5,50</p> <p>ZOTTER TRINKSCHOKOLADEN</p> <p>BIO & FAIRTRADE</p> <p>SORTEN</p> <p>Vollmilch Karamell</p> <p>Zartbitter Nuss-Nougat vegan</p> <p>5,50 €</p> <p>6,00 € mit Sahne</p> <p>Heiße Schokolade 7,50</p> <p>mit Wodka und Sahne</p> <p>Heiße Schokolade 7,50</p> <p>mit Rum und Sahne</p> <p>SÜRE SPEISEN</p> <p>Zitronentarte 4,00</p> <p>mit Sahne 4,50</p> <p>Apfel trifft Strudel 5,50</p> <p>mit Vanilleeis und Sahne 8,50</p> <p>Belgische Waffel mit Vanilleeis & Sahne 8,00</p> <p>Wahlweise:</p> <p>Heiße Kirschen + 1,50</p> <p>VERSCHIEDENE TÖRTCHEN</p> <p>JE NACH VERFÜGBARKEIT</p> <p>Schokotörtchen mit flüssigem Kern 4,50</p> <p>Cheesecake-Törtchen 5,50</p> <p>mit Blaubeersauce + 0,50</p> <p>Cappuccino-Törtchen 5,00</p>
<p>KLEINE LECKEREIEN</p> <p>Sizilianischer Mandelkeks</p> <p>-</p> <p>2,00 € pro Stück</p> <p>Italienisches Knusperhörnchen</p> <p>-</p> <p>2,50 € pro Stück</p>	<p>HAUSGEMACHTE WINTERKREATIONEN</p> <p>JE NACH VERFÜGBARKEIT</p> <p>Roter oder weißer Glühwein 5,00 €</p> <p>mit Schuss 6,00 €</p> <p>Apfel-Zimt Punsch 4,00 €</p> <p>mit Schuss 6,00 €</p>	<p>KLEINE WEINPROBE</p> <p>3 WEINE MIT KLEINER SPEISENAUSWAHL</p> <p>KNUSPERBROT OLIVEN TOMATEN</p> <p>KÄSE WURST</p> <p>20,00 € PRO PERSON</p> <p>IMMER DD - SA ODER VORAB PER RESERVIERUNG</p>
<p>UNSERE EVENTECKE</p> <p>Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für</p> <p>Veranstaltungsgrößen bis 20</p> <p>Personen, die wir exklusiv in unseren Räumlichkeiten umsetzen können.</p>	<p>SCHAMPUS & CRÉMANT HAPPY HOUR</p> <p>JEDEN LETZTEN FREITAG IM MONAT</p> <p>AB 16:00 UHR</p> <p>CRÉMANT 0,1l 6,00 €*</p> <p>CHAMPAGNER 0,1l 10,00 €*</p> <p>*Preise gelten nur im Aktionszeitraum</p>	

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer | Tip is not included | Kartenzahlung ab 10,00 € Giro | Visa | Mastercard | Apple Pay

Menükarte	Chokocafé Weine & Feinkost	Menükarte
<p>SOFTGETRÄNKE</p> <p><u>Aqua „San Benedetto“</u></p> <p>Still Sprudel 0,25 3,00 0,75 6,50</p> <p><u>Fruchtsäfte oder Fruchtschorlen</u></p> <p>Apfel Orange Johannisbeer 0,3 3,50</p> <p>Coca-Cola_{2,3,8} 0,2 3,50 Tonic Water₇ 0,2 3,50</p> <p><u>Sizilianische Limonaden</u></p> <p>Zitrone 0,25 4,00 Orange 0,25 4,00</p> <p>FRISCH ZUBEREITET:</p> <p>Holunderblütenschorle mit Minze 0,3 4,50 €</p>	<p>APERITIVI</p> <p>Aperol Spritz oder Campari Spritz 8,00 Limoncello Spritz 9,00 Prosecco mit Holundersirup und Minze 0,2 l 7,50 Prosecco mit Zitronensorbet 7,50 Campari Orange 0,3 l 7,50 Campari Soda 0,2 l 6,00 Negroni - Bin Campari Martini Rosso Tonic 0,3 l 9,00</p> <p style="text-align: center;">UNSER BIO-OLIVENÖL</p> <p>Der Agriturismo Posta Pastorella erstreckt sich über etwa zwölf Hektar Privatbesitz und befindet sich in der Nähe der Kleinstadt Vieste im Herzen des Gargano in Apulien und ist der Herkunftsort unseres Olivenöls. Süße und Hülle am Gaumen und eine weiche Wirkung sowie samtige Grün- und Bernsteinöne setzen in der Nase Gerüche von Mandeln, wildem Gras und Artischocken frei.</p> <p style="text-align: center;">UNSERE PREISE</p> <p>375 ml 12,00 € 750 ml 20,00 €</p> <p style="text-align: center;">Gerne bieten wir Ihnen eine Kostprobe an.</p> <p style="text-align: center;">UNSERE EMPFEHLUNG</p> <p style="text-align: center;">Joghurts mit Olivenöl, Zitronensalz und Pfeffer 6,00 €</p> <p style="text-align: center;">EIS AUCH IM WINTER</p> <p style="text-align: center;">AUSGEWÄHLTE SORTEN JE NACH VERFÜGBARKEIT</p> <p style="text-align: center;">JE KUGEL 2,50 € - MINDESTVERZEHR AB 2 KUGELN</p>	<p>HERZHAFTES SPEISEN</p> <p>SARDISCHES KNUSPERBROT</p> <p>mit Olivenöl & Rosmarinsalz 7,50 mit Zitronenöl & Meersalz 8,00 mit Basilikumöl & Balsamico 8,50</p> <p>HAUSGEMACHTE QUICHE</p> <p>Verschiedene Sorten</p> <p>Feta-Spinat Tomate-Olive Birne-Serrano 6,50 €</p> <p>VON DONNERSTAG - SAMSTAG</p> <p>ANTIPASTI-VARIATION</p> <p>Für 1 Person 12,00 € Für 2 Personen 16,00 €</p> <p>WURST- & KÄSE-VARIATION</p> <p>Für 1 Person 12,00 € Für 2 Personen 18,00 €</p> <p>SCHAUMWEINE</p> <p>Prosecco DOC 0,1 l 5,50 Crémant de Loire, Ladubay weiß rosé 7,50 8,50</p> <p>BIER</p> <p>Helles 0,33l 3,50 Erdinger Alkoholfrei 0,33l 3,50</p> <p>LONGDRINKS & CO</p> <p>BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREM ANGEBOT NACH AUSGEWÄHLTEN SPIRITUOSEN & COCKTAILVARIANTEN</p>
<p>KLEINE WEINBEGLEITER</p> <p>Taggiasca-Oliven 5,00 € Grüne- oder schwarze Oliven 4,00 € Halbgetrocknete Tomaten 5,00 € 3 Komponenten für 12,00 €</p>	<p>WEIN DER WOCHE</p> <p>ROT ODER WEISS IM GLAS EIN „SURPRISE“</p> <p>0,2 l 6,00 €</p>	<p>OFFENE WEIßWEINE 0,2l</p> <p>Lugana Cà dei Frati Aprikosen, vollmundig 7,90 Vermentino di Sardegna Apfel, Mandel, frisch 6,50 Grauburgunder Groh Birne, Aprikose 7,50 Grüner Veltliner Schmid BIO Apfel, Limette 7,90 Weißweinschorle 0,2l 6,00</p> <p>OFFENE ROSEWEINE 0,2l</p> <p>Regaliai Le Rose Erdbeere, fruchtig, frisch 7,50 Rosé Cuvée Groh rote Beeren, samtig 7,00</p>
		<p>OFFENE ROTWEINE 0,2l</p> <p>Nero D'Avola Regaliai 7,50 Kirsche, vollmundig Primitivo di Puglia N° 1 7,90 Waldfrucht, weich</p> <p>WEITERE WEINE VERFÜGBAR JE NACH TAGESANGEBOT!</p>

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer | Tip is not included | Kartenzahlung ab 10,00 € Giro | Visa | Mastercard | Apple Pay