

SCHELL

Schokoladenmanufaktur®

*Kaffee, Kuchen
und Co.*





Schokolade · SCHILL · Manufaktur

Conditorei Carl Schill

Conditorei Carl Schill



LIEBER GAST, HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HAUS!

Unser Betrieb wurde 1924 als Konditorei Café in den Räumen einer ehemaligen Zigarrenfabrik von Maria und Karl Schell gegründet. 1970 übernahmen Sohn Theo und dessen Frau Renate das Geschäft.

Seit 1990 führen Konditor- und Bäckermeister Eberhard Schell und seine Frau Annette bereits in 3. Generation die Familientradition fort. Stillstand kennt unser Haus nicht. Aus den besten Zutaten die allerfeinsten Erzeugnisse herstellen lautet dabei die Devise.

So wurde die einzig patentierte Praline, das „Essig-schleckerle“, erfunden. Diese ist sogar im „Guinness Buch der Rekorde“ eingetragen und in verschiedensten Medien wurde darüber berichtet.

Immer neue Kreationen erweitern unser Angebot. Ein bunter Reigen mit süßen Genüssen rund um die Weintraube hat den Namen Schell vielfach prämiert in die Welt getragen. Vor allem dank der großen Auswahl feinsten Schokoladen, welche mit verschiedensten Weinen perfekt harmonieren. Beachten Sie hierfür auch unsere speziellen Seminarangebote.

Verweilen Sie doch ein paar Tage im schönen Neckartal. Unsere liebevoll gestalteten Gästezimmer erwarten Sie und laden dazu ein. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Herzlichst

Agnes Michaela Annette & Eberhard Schell



Ein gutes Frühstück

... DAMIT DER TAG SCHÖN BEGINNT!

Mini Frühstück ^{A1) C)}	3,20 €
1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee, 1 Brötchen, Marmelade oder Honig, Butter	
Kleines Frühstück ^{A1) C)}	5,00 €
1 warmes Getränk nach Wunsch, 2 Brötchen, Marmelade, Honig, Butter	
Großes Frühstück ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)}	8,20 €
1 Portion Kaffee, Tee oder Schokolade, 3 Brötchen nach Wunsch, Butter, Marmelade, Honig und gemischte Wurst- und Käseplatte	
Frühstücksbüfett ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) B) C) G)}	10,40 €
auf Vorbestellung / Anfrage – 1 warmes Getränk nach Wunsch, ofenfrische Backwaren, verschiedene Wurstsorten, Käse, Frischkäse, Lachs, Gemüse, hausgemachte Marmeladen, Honig, Schokotella, Butter, Bircher Müsli, Obstsalat von frischen Früchten, Müsli, Cornflakes, Früchtejoghurt, Ei, Fruchtsaft	
Glas Sekt mit Champagner-Trüffel ^{H)}	3,20 €
Belegtes Baguettebrötchen ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)}	2,60 €
mit Wurst und Käse aus garniert	
Butterbrezel ^{A1)}	1,40 €
Plunderstückchen ^{A1) B) C)}	1,80 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Brötchen und Butter ^{B)}	3,80 €
2 Schinkeneier mit Brötchen und Butter ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) B) C)}	4,20 €
Kleiner Piccolo ^{H)}	4,60 €
Flasche Sekt ^{H)}	13,60 €
Glas Milch ^{C)}	0,2 l 1,30 €

Allergene*: A) Getreide, A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, B) Ei, C) Milch, D) Schalenfrüchte, D1) Haselnüsse, D2) Walnüsse, D3) Mandeln, D4) Pistazie, E) Sulfite, F) Soja, G) Sesam, H) Sesam



Heiße Getränke

Tasse Kaffee / koffeinfrei	2,30 €
Portion Kaffee / koffeinfrei	4,50 €
Cappuccino – Auf Wunsch mit Sahne ^{c)}	2,70 €
Milchkaffee – Mit aufgeschäumter Milch ^{c)}	2,80 €
Espresso	2,10 €
Espresso doppelt	3,90 €
Espresso Macchiato ^{c)}	2,30 €
Latte Macchiato ^{c)}	2,90 €
Latte Macchiato Caramel ^{c)}	3,40 €
Latte Macchiato Amaretto ^{c)}	3,40 €
Einspänner ^{c)}	3,40 €
Großer Mokka mit Schlagobers	
Rüdesheimer Kaffee ^{c)}	4,90 €
Starker Kaffee, Asbach und Sahne	
Pharisäer ^{c)}	4,50 €
Starker Kaffee mit Rum und Sahne – so umgingen die Friesen das Alkoholverbot des Pfarrers.	
Wiener Fiaker ^{c)}	4,50 €
Starker Kaffee mit Kirschwasser und Sahne	
Irish Coffee ^{c)}	4,70 €
Kaffee mit echtem irischem Whisky und Sahne	
Glas Tee	2,30 €
Schwarzer Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten-, Früchte-, Rooibos-, Kräutertee,	
Portion Tee	4,50 €
Glas heiße Zitrone	2,60 €
Glas Glühwein ^{e)}	3,90 €
Unser Glühwein wird aus Württemberger Wein nach altem Rezept hergestellt.	



Gundelsheim

Eine kleine Geschichtskunde...

- **767 n. Chr.:** Gundelsheim wird erstmals in den Urkunden des Reichsklosters Lorsch erwähnt.
- **1249** tritt der Burgherr Konrad von Horneck mit Kindern sowie Hab und Gut in den Deutschen Ritterorden ein.
- **Mitte 13. Jahrhundert** wird die Stadt unterhalb der Burg planmäßig errichtet und umwallt.
- **1378:** Gundelsheim erhält die Stadtrechte von Kaiser Karl IV.
- **1425:** Ab sofort ist sie die ständige Residenz der Deutschmeister, die auch Reichsfürsten waren. Gundelsheim ist somit die Vorgängerresidenz vor Mergentheim.
- **1525:** Die Burg wird im Bauernkrieg durch den Befehl des auf der Nachbarburg wohnenden Ritters Götz von Berlichingen, der Anführer des Bauernhaufens ist, zerstört.
- **1533** wurde das Schloss wieder aufgebaut und beherbergt noch mehrere Male hohen Besuch, u. a. Kaiser Karl V.
- **1806:** Gundelsheim wird württembergisch
- **1900 - 1939** ist das Schloss eines der bekanntesten Sanatorien Deutschlands. Unter der Leitung des bekannten Ernährungsmediziners Ludwig Roemheld wird daraus ein moderner, klinisch geführter Kurbetrieb.
- **1962:** Ab diesem Jahr betreibt die Siebenbürgische Landsmannschaft in den Räumen des Schlosses ein Altenpflegeheim. Die wichtigste Kultursammlung der Siebenbürgen ist dort zu Hause.

SEHENSWERTES...

- Die malerische und liebevoll gepflegte, historische Altstadt
- Die ehemalige Deutschmeisterresidenz Schloss Horneck mit Siebenbürgischem Museum
- Die Spitalkirche des Deutschen Ritterordens St. Nikolaus
- Die herrlichen Rad- und Wanderwege durch Wald und Flur
- Das große beheizte Terrassenfreibad
- Der Weinbau: der Sage nach seit den Römern im ersten Jahrhundert n. Chr. – jedoch urkundlich belegt seit dem 15. Jahrhundert.
- Der Michaelsberg mit Kirche aus dem 7. Jahrhundert
- Wallfahrtskirche „Maria im Nussbaum“ Höchstberg



Rund um die Trinkschokolade

KLASSISCH HERGESTELLT - MIT MILCH ZUBEREITET

Schokomoca ^{C)}	2,90 €
Schokolade mit dezenter Mokkanote und Milchschaum	
Schokococo ^{C)}	2,90 €
Mit Kokos-Sirup und aufgeschäumter Milch	
Tasse Schokolade mit Sahne ^{C)}	2,40 €
Portion Schokolade mit Sahne ^{C)}	4,70 €
Inkagold Pur - im Espressotässchen ^{C)}	2,20 €
Dunkel mit geheimnisvoll kräftigen und scharfen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	
Inkagold Exotic - im Espressotässchen ^{C)F)}	2,20 €
Mit fruchtig exotischem Geschmack und ein kleines Glas Wasser	
Inkagold Blanche - im Espressotässchen ^{C)F)}	2,20 €
Weiße Trinkschokolade mit Safran und köstlichen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	
Schokolade Cubana ^{C)}	4,60 €
Schokolade mit Rum und Sahne	
Schokolade à la Paris ^{C)}	4,60 €
Mit Grand Marnier und Sahne	
Schokolade Ratsherren Art ^{C)}	4,60 €
Mit Weinbrand und Sahne	

Jungen Leuten sei das Schokoladetrinken ganz und gar nicht dienlich, meinten unsere Urgroßeltern. Schokolade erhitze das Gemüt. In einem hatten sie bestimmt nicht unrecht, denn Schokolade wirkt anregend und enthält das Glückshormon Serotonin.

Allergene*: A) Getreide, A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, B) Ei, C) Milch, D) Schalenfrüchte, D1) Haselnüsse, D2) Walnüsse, D3) Mandeln, D4) Pistazie, E) Sulfite, F) Soja, G) Sesam, H) Sesam



Kuchen & Torten

Beachten Sie unser täglich wechselndes Kuchen- und Tortenangebot an der Theke. Zur Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich beste Zutaten und keinerlei Fertigmittel.

Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Mousse au Chocolat-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Schwarzwälder Kirsch-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Mit aromatischen Sauerkirschen und bestem Kirschwasser		
Käsesahne-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Nach Hausrezept von Theo Schell		
Desserttörtchen ^{A1) B) C) D2)}	Stück	3,20 €
Ananastörtchen ^{A1) B) C) D2)}	Stück	3,50 €
Haustorte Grand Marnier Pralinencreme-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Sachertorte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Nusscreme-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Kirsch-Nougat-Torte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,00 €
Engadiner Walnuss-Torte ^{A1) B) C) D2) D4)}	Stück	3,00 €
Schwedischer Apfelkuchen ^{A1) B) C) D3)}	Stück	2,80 €
Mit Mandelguss		
Käsekuchen ^{A1) B) C) D3)}	Stück	2,80 €
Nach Großmutter's Art mit frischer Sahne und Eiern		
Käsekuchen mit Mohn ^{A1) B) C) D1)}	Stück	2,80 €
Eine Köstlichkeit aus Schlesien		
Obstkuchen nach Saison ^{A1) B) C) D1)}	Stück	2,90 €
Heißer Apfelstrudel nach Wiener Art ^{A1) B) C) D1)}	Stück	4,40 €
Mit Vanillesoße oder mit Kirschwasser verfeinert (Kaisersoße) oder Vanilleeis mit Sahne – mit zwei Zutaten 5,20 €		

TIPP

Fruchtig, lecker, leicht - wir stellen Ihre ganz besondere **Torte** oder **Eistorte** zu allen festlichen Anlässen her – garantiert ein Highlight auf jedem Fest. Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles **Kuchenbüfett** zusammen!



Attraktive Pauschalangebote für Sie...

Nutzen Sie Gundelsheim und unser Haus als Aufenthaltsort für ein paar wunderschöne, unvergessliche Tage. In unserer hauseigenen Vinothek warten besondere Weinraritäten vom Himmelreich, sowie unsere speziell auf den Wein abgestimmten Schokoladen auf Sie. Aus diesen Weinspezialitäten fertigen wir auch unsere einmaligen Pralinen „Rund um den Wein“.

Erkunden Sie die zahlreichen Ausflugsziele im schönen Neckartal und der Umgebung. Es warten die Burg Guttenberg mit Falknerei, die Stauferstadt Bad Wimpfen, das Deutsche Zweiradmuseum in Neckarsulm, das Salzbergwerk in Kochendorf und vieles mehr in unmittelbarer Nähe.

Gönnen Sie sich dafür ein bisschen mehr Zeit und bleiben einfach über Nacht bei uns. In unseren gemütlichen Gästezimmern werden Sie sich sicher sehr wohlfühlen. All unsere Zimmer sind mit Satellitenfernsehen, Dusche und WC ausgestattet. Morgens erwartet Sie ein knusperfrisches und reichhaltiges Frühstücksbüfett aus unserer hauseigenen Bäckerei für den perfekten Start in den Tag.

Besonders beliebt ist unsere Besenpauschale mit zwei Übernachtungen, Frühstück, Maultaschenessen, Besenbesuch mit Weinverkostung, Essigschleckerle- und Essigprobe, Museumsbesuch sowie Kaffee und Kuchen.

Wir informieren Sie gerne ausführlich über unsere Angebote.



Hausgemachtes Eis!

Eisschokolade ^{B) C)}	4,50 €
Trinkschokolade, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne	
Eiskaffee ^{B) C)}	4,50 €
Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokobohne, Sahne	
Bananenmilch ^{B) C)}	4,30 €
Milch, Bananen, 1 Kugel Eis	
Kleine Portion Eis ^{B) C) D1)}	3,80 €
3 Kugeln	
Große Portion Eis ^{B) C) D1)}	4,70 €
4 Kugeln	
Portion Sahne ^{C)}	1,20 €
Kindereis ^{B) C) D1)}	3,80 €
Milchspeise- und Fruchteis, Smarties, frische Früchte, Erdbeersoße	
Pralinenbecher ^{B) C) D1)}	7,60 €
Milchspeiseeis, Pralinen, Krokant, Schokotella, Schokosoße, Sahne	
Nussbecher ^{B) C) D1)}	6,90 €
Milchspeiseeis, geröstete Haselnüsse, Karamelsoße, Krokant, Nusslikör, Sahne	
Bananensplit ^{B) C) D3)}	6,40 €
Milchspeiseeis, Banane, Schokosoße, geröstete Mandelblättchen, Sahne	
Südseetraum ^{B) C) D3) D4)}	6,90 €
Milchspeiseeis, Fruchteis, frische Südfrüchte, Pistazien, Grand Marnier, Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{B) C)}	6,40 €
Milchspeiseeis, heiße Himbeeren, Sahne	

Eis aus eigener Herstellung mit frischen und besten Zutaten!
Eisbecher ohne Sahne – Sie erhalten eine Kugel Eis zusätzlich.
Wünschen Sie Ihr Eis ohne Likör – Bitte geben Sie uns Bescheid.



Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,25 l	2,10 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,25 l	2,10 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,7 l	3,90 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,7 l	3,90 €
Bionade	0,33 l	2,50 €
Holunder, Ingwer-Orange		
Afri Cola ⁵⁾ , Bluna ⁵⁾ , Spezi ⁵⁾ , Afri Cola Light ⁵⁾	0,2 l	2,00 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,20 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,20 €
Saftschorle	0,2 l	1,90 €
Saftschorle	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon ^{1) 3) 5)}	0,2 l	2,50 €

Biere

Flasche Fürstenberg Export ^{A3)}	0,5 l	3,00 €
Flasche Fürstenberg Pils ^{A3)}	0,33 l	2,80 €
Flasche Weizenbier ^{A1)}	0,5 l	3,20 €
Kristall, Hefe hell		
Radler ^{A3)}	0,5 l	2,80 €

Spirituosen

Williams	2 cl	2,60 €
Asbach Uralt	2 cl	2,80 €
Campari Soda ⁵⁾		3,50 €
Campari Orange ⁵⁾		3,20 €
Schell's Kakaogeist	2 cl	2,80 €



Weine

Offene Rotweine

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	3,80 €
Trollinger mit Lemberger		
Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	3,80 €
Trollinger, trocken		
Spätburgunder Weißherbst ^{E)}	0,25 l	3,80 €

Offene Weißweine

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	3,80 €
Riesling		
Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	3,80 €
Riesling, trocken		
Weinschorle rot oder weiß ^{E)}	0,25 l	2,90 €
Gundelsheimer Qualitätswein, gemischt mit Mineralwasser		

TIPP

Gerne beraten wir Sie auch über Flaschenweine und Spezialitäten aus unserem „Keller für Kenner“.

SCHOKOLADE UND WEIN - DIE FASZINATION DES GUTEN GESCHMACKS

Genießen Sie vier verschiedene Weine und die dazu passende Schokolade sowie Praline: 12,50 €

- Papua Unani und Riesling Classic 0,05l ^{C) D) E) F)}
- TBA-Aperitivessig „Müller-Thurgau“ mit Essigpraline ^{C) E) F)}
- Barrique und Lemberger Barriquepraline mit Lemberger HADES des Staatsweingutes Weinsberg 0,05l ^{C) E) F)}
- Saint Domingue Orange-Schokolade mit Muscat de Rivesaltes

Wein in der Praline, nicht nur im Glas. ^{C) D) E) F)} Stück 0,90 €
Suchen Sie sich an der Pralinentheke Ihre Praline aus!

SHELL Schokoladen zum Wein... ^{C) D) E) F)} 4,10 €
3 verschiedene Schokoladen zum kennen lernen



Vesper

bis 14 Uhr –
später auf Anfrage

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{A1) B)} Mit Zwiebeln abgeschmelzt	4,90 €
Hausgemachte Maultaschen ^{A1) B)} Mit Ei überbacken und Salat	7,90 €
Bouillon ^{A1) C)} Mit Ei und Brötchen	3,00 €
Gulaschsuppe Hausgemacht	4,70 €
Hawaii Toast ^{1) 2) 3) 4) A1) C)} Gekochter Schinken, Ananas, mit Käse überbacken	6,50 €
Strammer Max ^{1) 2) 3) 4) A) B) C)} Schinken, Spiegelei, auf Brot, mit Käse überbacken	6,50 €
Omelette nach Bauernart ^{1) 2) 3) 4) A1) C)} Mit Schinken, Brötchen, Butter	5,90 €
Restaurationsbrot ^{1) 2) 3) 4) A1) C)} Gemischte Wurst, Käse, ausgarniert	5,20 €
Schinkenbrot ^{1) 2) 3) 4) A1) C)} Belegt mit Schwarzwälder Schinken	5,20 €
Käsebrot ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)} Reichhaltig garniert	5,20 €
Weinblatt ^{A1) C)} Knabbergebäck mit Salz und Kümmel	1,60 €

*„Ein Leben ohne Maultaschen ist wie
die Erde ohne Sonne.“* **THEODOR HEUSS**

Konservierungsstoffe: 1) E250, 2) E251, 3) E252, 4) Rauch, 5) Farbstoff
Allergene*: A) Getreide, A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, B) Ei, C) Milch,
 D) Schalenfrüchte, D1) Haselnüsse, D2) Walnüsse, D3) Mandeln, D4) Pistazie,
 E) Sulfite, F) Soja, G) Sesam, H) Sesam

SCHELL

Schokoladenmanufaktur®

*Kleiner
Schokoführer*



FEINSTE SCHOKOLADEN UND PRALINEN AUS DER SCHOKOLADENMANUFAKTUR SCHELL

„Schokolade macht glücklich, Wein auch. ...
... Warum nicht doppelt glücklich werden?“

Wein und Schokolade haben viele Gemeinsamkeiten. Von bestimmten geographischen Lagen, welche sich beim Wein, wie auch bei der Schokolade sehr prägnant auf den Geschmack auswirken, über Sorten, bis hin zu Gärung und Fermentation. Schon Griechen und Römer verehrten Wein als göttlich. Schokolade, genannt Theobroma, heißt „**Speise der Götter**“. Unsere Leidenschaft ist die perfekte Harmonie zwischen edlem Wein und feinsten Schokoladen. Nicht umsonst steht Schokolade auf der Liste der beliebtesten Genussmittel ganz oben. Unsere **handgeschöpften Schokoladen** werden in Handarbeit einzeln gefertigt. Wir verwenden ausschließlich Schokoladen aus den **besten Anbaugebieten** der Welt, wie z.B. Bolivien, Venezuela, Ecuador, Kuba, São Tomé, Tansania, um nur ein paar wenige zu nennen. Unsere Schokoladen werden bis zu 72 Stunden conchiert. Zur Herstellung werden nur die besten Kakaobohnen verwendet, wie Criollo (welche nur rund 4 % der Welternte ausmachen), Trinitario oder Nacional. Unsere Schokoladen enthalten ausschließlich **natürliche Gewürze** welche in Zusammenarbeit mit bekannten Sommeliers speziell auf die einzelnen Weine abgestimmt sind. Ebenso enthalten sie keinerlei genmanipuliertes Sojalecithin. Unsere dunklen Schokoladen haben einen Kakaoanteil von mindestens 70-100 %.

Lassen Sie sich doch auf das Abenteuer „Schokolade und Wein“ ein! Oder genießen Sie einfach nur „Sortenrein“!

Wir wünschen Ihnen köstlichen Schokoladengenuss!

Ihr Chocolatier

Eberhard Schell



TIPP

EBERHARD SCHELLS GENUSSTIPP:

Wein genießt man mit drei Sinnen, Schokolade mit allen 5 Sinnen! Denn es kommt noch das Fühlen und Hören hinzu! Riechen Sie erst am

Wein und probieren Sie ihn dann. Nun das selbe mit der Schokolade. Nochmals ein Stück Schokolade im Mund zergehen lassen und nun mit dem Wein zusammen genießen.

Wichtig: Wein und Schokolade müssen sich im Mund begegnen. Sie werden, wie beim Wein auch, viele verschiedene Geschmacksaromen finden. Bei Traumpaaren erleben Sie ein wahres Feuerwerk von Geschmacksexplosionen im Mund.

Schokolade niemals im Kühlschrank lagern, da die Kakaobutter sofort fremde Gerüche annimmt. Daher in einem kühlen Raum (bei 15-18°C) trocken und dunkel aufbewahren.

Edelherbe Schokoladen

ARRIBA AMANDE

Lagenschokolade 70 % aus Ecuador

Feinster Ecuador Nacional Arriba aus biologischem Anbau. Feinfruchtig aromatisch und kräftig – eine der besten Kakaoarten der Welt. Verfeinert mit feinsten Mandelmarzipanstückchen und aromatischer Tonkabohne. Passend zu würzig-aromatischen Rot- und Weißweinen.

ARRIBA PUR *Bio*

Lagenkakao aus Ecuador 100%, DE-ÖKO-006

Feinster Ecuador Nacional Arriba von kleinen Kooperativen Bola de Oro aus biologischem Anbau. Feinfruchtig-aromatisch und kräftig – eine der besten Kakaosorten der Welt! Diese Schokolade ist ausschließlich in Ecuador zu Hause. Purer, natürlicher und hochwertiger Schokoladengenuss. Diese Schokolade passt zu kräftigen edelsüßen Dessertweinen wie Banyuls, Portwein, Madeira oder Amarone.

TIPP

BARRIQUE

Lagenschokolade 70 % aus Venezuela

Mit Gewürzen wie Chili, rotem und schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Sezuan-Pfeffer, Piment, Bourbon-Vanille sowie Geheimnissen von Chocolatier Eberhard Schell. Passend zu: Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet.

BOLIVIA SAUVAGE

Lagenschokolade 70 % aus Bolivien

Fruchtig feingliedrig, zart aromatisch, intensiv exotisch und geheimnisvoll. Passend zu fruchtigen Rot- und Weißweinen, aber auch zu gereiften Weißweinen mit leichter Restsüße.

COEUR DE CACAO

Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo

Intensive, fruchtbetonte Schokolade mit gerösteten Kakaokernen. Passt zu fast jedem guten Rotwein und vielen Weißweinen, z.B. Muskattrollinger, Samtrot, Merlot und Bukettweinen.

CRIOLLO MARACAIBO

Lagenschokolade 70 % aus Venezuela

Absolute Rarität reiner Criollos aus der Urheimat des Kakaos, dem Gebiet des Maracaibosees in Venezuela. Kaffee- und Pflaumen-Aroma runden den vollen Kakaogeschmack ab und haben Nuancen von Orangenblüten und Zimt. Passt zu fruchtigen bis körperreichen Weiß- und Rotweinen mit nicht zu markanter Säure und mittlerer Tanninstruktur.

CUBA

Kakaoanteil 70 %

Edle, eigenwillige, herbe Tabaknote. Sie liebt ein intensives, fruchtbetontes und süßes Pendant; zu finden im Dornfelder, Dunkelfelder, Grauburgunder, Cabernet, Amarone und Lemberger. Perfekt zu einem Sherrywood-Whisky und einer Cohiba-Zigarre.

CUBA ESPRESSO

Kakaoanteil 70 %

Kombiniert mit frisch gerösteten und zerkleinerten Kuba-Espresso-bohnen, verbindet sich ihr zarter Schmelz zu einem krispen und zugleich unverwechselbaren Erlebnis für Zunge und Gaumen.

FRUIT NOIR

 **Lagenschokolade 70 % aus São Tomé**

Dunkle Früchte wie Cassis und Heidelbeere, Kerala-Pfeffer und drei verschiedenen Vanillesorten. Passt zu fast allen Internationalen Weine, die im Barrique ausgebaut wurden.

INKA INTI

  **Lagenkakao 70 % aus Peru, DE-ÖKO-006**

Feinfruchtige edle Schokolade mit feiner Säure und ausgewogenem Kakaoaroma aus reinen peruanischen Criollos und einem Hauch von Inka-Sonnensalz. Passt zu fruchtigen, auch körperreichen Weinen.

ORIGO

  **Lagenkakao 70 % aus Bolivien, Ecuador und Venezuela**

Natur pur: Kakao und Rohrzucker. Eine unconchierte natürlich belassene edelherbe Schokolade wild und original aus den besten Anbaugebieten Südamerikas. Die Origo passt zu fruchtigen Rot- und Weißweinen, aber auch zu gereiften Weißweinen mit leichter Restsüße.

PORCELANA

  **Lagenkakao 74 % aus Venezuela**

Einzigartig und fast nirgends im Handel – die Königin der Criollosorten. Kleinster Ertrag von nicht mehr als 2 Tonnen weltweit von Kleinbauern biologisch erzeugt mit Zitrus-, Himbeer- und feinen Gewürznoten. Passend zu fruchtigen bis körperreichen Weiß- / Rotweinen.

SAINT DOMINGUE

  **Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo**

Exotische Fruchtaromen, Vanille, Milch und Honigduft. Liebt gute Rotweine ohne ausgesprochene Säure, wie z.B. Samtrot, Schwarzriesling, Lemberger, Chardonnay sowie Weißburgunder.

SAINT DOMINGUE ANANAS

  **Lagenschokoladade 70 % aus Santo Domingo**

Zimtblütenaromen und fruchtige Ananas. Sie ist die passende Begleiterin fruchtiger Weiß- und Rotweine mit etwas Schmelz.

SAINT DOMINGUE ORANGE

  **Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo**

Fruchtige, südländische Aromen, exotisch mit Orangenschale und Krokant verfeinert. Köstlich zu Traminer, Muskateller, Scheurebe, Muscat de Rivesaltes, Chardonnay, Rieslingen, Kerner oder Samtrot.

SÃO THOMÉ

 **Lagenschokolade 70 % aus São Tomé**

Kräftig, ursprünglich und geheimnisvoll. Passend zu kräftigen, körperreichen Weine mit warmer Taninstruktur wie Rioja, Salentino, Cabernet, Brunello, Merlot oder Banyuls.

TANZANIA



Lagenschokolade 75 % aus Tansania/Ostafrika

Kräftige Forestera und Trinitarios erinnern an dunkle Waldbeeren, die besonders mit Cabernet, Merlot, Syrah, Weiß- oder Grauburgunder und insbesondere mit Eisweinen vom Riesling harmoniert.

UXMAL



Lagenkakao 70 % aus Mexiko

Aromatische Schokolade mit feiner Säure, fruchtbetont und mit vollem Kakaoaroma. Ideal zu fruchtigen Weinen wie Schwarzriesling, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Kerner und Scheurebe.

UGANDA EXTRA BRUT



Lagenkakao 85 % aus Uganda

Kräftig herbe, kernige ostafrikanische Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil, hergestellt aus Forestero-Bohnen. Passend zu alkoholreichen Süßweinen wie Sherry, Portweinen oder zu dichten Eisweinen.

VENEZUELA ESPELETTE



Lagenschokolade 70 % aus Venezuela

Rassige Verbindung von Trinitarios, Criollos sowie Espelette-Chili. Harmoniert mit kräftigen Rotweinen wie Ribera Del Duero, Cabernet, Lemberger, Syrah, Weiß- oder Grauburgunder.

VITIS NOIR



Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo

Diese edelherbe Schokolade mit Gewürznoten wie Java-Pfeffer und Zimtblüte passt besonders gut zu Spätburgunderweinen, die gerne auch etwas holzbetont sein dürfen.

Milchschokoladen

ESPRESSO

Java-Schokolade 38 % aus Indonesien

Kombiniert mit frisch gerösteten und zerkleinerten Espresso-Bohnen, wird diese Schokolade zu einem krispen und zugleich unverwechselbaren Kaffee-Erlebnis auf der Zunge.

MACADAMIA HUIMBI



Lagenschokolade 42 %

Die Königin der Nüsse sanft geröstet, entfaltet mit der Schokolade und feinsten Tahiti-Vanille ihr köstliches Aroma. Passend zu frischen, spritzigen Weiß- und Rotweinen.

PAPUA ROUGE



Lagenschokolade 38 % aus Papua Neu Guinea

Mit rotem Pfeffer aus Indien, fast süß und fruchtig. Schmeckt perfekt zu pfeffrigen Weinen, z.B. Früh- und Spätburgunder, Grauburgunder und Chardonnay mit Holznoten sowie Silvaner und Muskattrollinger.



passend zu Weißwein, Roséwein



passend zu Rotwein

RIO HUIMBI ECUADOR

LAGENSCHOKOLADE 42 % AUS ECUADOR

Die feinaromatische Edelsorte Nacional, verbunden mit kräftigen Malz- und Karamellnoten. Passend zu holz- und gerbstoffbetonten Rotweinen. Ebenso zu cremigen Weißweinen, wie z.B. Zweigelt oder Merlot.

TIPP

UMAMI PAPUA

Lagenschokolade 38% aus Papua Neu Guinea

Mit feinen Citrusnoten und Meersalz vom Atlantik. Eine Kreation von Sommelière Claudia Stern aus Köln und Eberhard Schell. Sie empfehlen dazu trockenen bis edelsüßen Riesling.

Weißer Schokoladen

BLANCHE FRUIT ROUGE

Kakaobutter 31 % aus Venezuela

Filigranes Gaumenspiel weißer Schokolade mit roten Früchten, wie Preisel- und Erdbeeren. Verfeinert mit auserlesenen Gewürzen. Perfekt zu fruchtigen Weiß- und Roséweinen, sowie Champagner und Winzersekt.

BLANCHE SAFRAN CURRY

Kakaobutter 31 % aus Venezuela

Verfeinert mit dem wertvollsten aller Gewürze, dem iranischen Safran und einem Hauch Mumbai-Curry. Hier sind rassige Begleiter gefragt, bevorzugt edelsüße Weine mit Reife und Schmelz.

BLANCHE ROSE

Kakaobutter 31 % aus Venezuela

Die Königin der Blumen – eingefangen in weißer Schokolade. Ein Genussvergnügen nicht nur für Augen und Nase. Harmoniert hervorragend mit blumigen Weiß- und Rotweinen.

Saisonschokoladen

FRÜHLINGSSCHOKOLADE

Lagenkakao 38% aus Papua Neuguinea

WINTERSCHOKOLADE

Lagenkakao 36% aus Peru

TIPP

Alle Produkte aus dieser Karte können Sie in unserem Internet-shop unter www.schell-schokoladen.de erwerben!

Gefüllte Schokoladen

HASELNUSS

Große Praline aus edelherber Schokolade, gefüllt mit phantastischem Haselnussgeist der Brennerei Vallendar aus Kail. Diese Komposition aus aromatischem Haselnussbrand, edelherber Schokolade und gerösteten Haselnüssen lassen das Besondere erwarten.

ORANGENBRAND

Aus dem intensiven Aroma der Orange, von einem der besten Destillate der Brennerei Hubertus Vallendar, haben wir mit Orangenzeste und Haselnusskrokant eine köstliche gefüllte Schokolade kreiert.

ROTER WEINBERGPFIRSICH

Das intensive Aroma des roten Weinbergpfirsichs, eingefangen in einem der besten Destillate der Brennerei Hubertus Vallendar. Mit edelster Schokolade ein großartiges Geschmackserlebnis!

SAISONALE WEIHNACHTSSCHOKOLADE

Ab Oktober können Sie unsere berühmte Weihnachtsschokolade, die mit Zimt, Piment, Macis und frisch gerösteten Haselnüssen verfeinert ist, erhalten.

TIPP

SAUERKIRSCH

Große Praline als Tafel gefertigt. Die Quintessenz der Sauerkirsche eingefangen im Brand der Meissner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe, fein abgestimmt mit eingelegten Sauerkirschstücken.

WHISKY SINGLE MALT

Die Gerste des hier verwendeten Single Malt Whiskys aus Laphroaig und Connemara wurden leicht geröstet und über Torf geraucht. Das perfekte Genusslebnis zu einem Single Malt Whisky und einer feinen Zigarre aus der Dominikanischen Republik.

Trinkschokoladen

Bereiten Sie sich Ihre eigene Trinkschokolade ganz individuell zu, je nach Geschmack geben Sie die separat beigefügten Gewürze hinzu. **Sicher eine süße Sünde wert!**

TIPP

TRINKSCHOKOLADE INKAGOLD PUR

Genießen Sie Ihre Schokolade wie es die Inkas schon seit jeher taten: stark, dunkel und mit geheimnisvollen, kräftig scharfen Gewürzen. Ein Genuss, der seinesgleichen sucht.



Feinste Pralinen

... die ihresgleichen suchen.

*Kleine Kunstwerke für die Sinne und
den Gaumen kreiern!*

BARRIQUE TRÜFFEL

Trüffel aus Lemberger und dem Barriquewein „Grauer Burgunder“ des Staatsweingutes Weinsberg. Zartschmelzender Pralinentrüffel mit weißer Schokolade und Milkschokolade, in dem das Barriquearoma köstlich in einer zarten Pralinenfüllung eingehüllt ist.

CHAMPAGNER TRÜFFEL

Nur mit frischem und edlem Champagner wird diese einmalige Köstlichkeit hergestellt. Zwei extravagante Champagnerfüllungen: reines Champagnergelee und ein köstliches Champagnercanache. Genusstipp: Den Trüffel in ein Glas guten Champagner geben und zum Schluss auf der Zunge zergehen lassen!

TIPP

ESSIGSCHLECKERLE

Erste Praline mit Patent. Feinste Auslesewein-Essigsorten zusammengefügt mit edlen Schokoladen. Balsamtrüffel mit edelherber Kuvertüre, Lembergerschleckerle mit Marzipan und marinierten Lemberger-Rosinen, die würzige Aperitif-Essig-Praline oder die harmonische Riesling-Praline. Alles ein besonderer Genuss – wohlgernekt ohne Alkohol.

LEMBERGER EISWEIN UND TBA TRÜFFEL

Verführerische Trüffelpraline aus Lemberger Eiswein und Silvaner TBA. Ein Genuss von edler Winzer- und Konditoreikunst.

WHISKY TRÜFFEL

Diese mit zarterherber Schokolade umhüllte Whisky-Praline wird aus Laphroaig und Connemara Single Malt Whisky hergestellt. Gefertigt wird sie aus hochwertigen Lagenschokoladen aus Cuba und Santo Domingo. Mit einer ausgesuchten, feinen Zigarre bildet sie einen perfekten Gleichklang und harmonisiert köstlich.



Kochen mit Schokolade

*Schokolade muss nicht süß sein.
Im Gegenteil – früher war sie das nicht und wurde
eher wie ein Gewürz verwendet.*

COEUR DE CACAO NIBS

Diese gehackten und gerösteten Kakaobohnen sind für alle, die pures Kakaoaroma lieben. Die Nibs lassen sich zum Verfeinern von Pralinen, Schokoladen, Gebäck, Torten und Desserts verwenden.

SCHOKO-NUDELN

Köstliche Spezialität als Beilage zu herzhaften Gerichten wie Gulasch oder Wild, als Süßspeise mit Vanillesauce und Sauerkirschen oder als süßer Nudelauflauf.

KAKAOBUTTER

Kakaobutter ist das gesündeste und wertvollste Pflanzenfett. Ideal zum Verdünnen von Schokolade, sensationell zum Braten von Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel aller Art und hellem Fleisch – nicht zu heiß braten.

SCHOKOLADENSENF

Mit Lagenschokolade aus São Thomé. Für herzhafte Speisen wie Rouladen, Wild, Grillgerichte, zur Weißwurst oder Hausmacher, zum Hartkäse und zum Würzen von Sauce und Dressing.

TIP

SCHOKOLADEN-SALZE

Unsere Schokoladen-Salze werden sorgsam aus feinstem Atlantikmeersalz aus der UNESCO geschützten Saline Teneguia La Palma (Kanarische Inseln) hergestellt und bestechen durch eine ausgeprägte Mineralik, feine Schokoladenaromatik und erlesenen Gewürzen.

- **für Fleisch:** Zum Würzen von dunklem Fleisch und zum Abschmecken feiner dunkler Soßen.
- **für Fisch und Krustentiere:** Zum marinieren von Fisch und Krustentieren.
- **für Geflügel und Gemüse:** Zum marinieren von Geflügel und würzen von Gemüse.



Seminare

SEMINARE UND KURSE MAL GANZ ANDERS!

Wie wäre es einmal mit einem Betriebsausflug der anderen Art? Wir bieten Ihnen besondere Motivationsprogramme, Pralinen-seminare und Veranstaltungsprogramme für Gruppen, Betriebe und Vereine an.

- **Seminar 1: „Süßes Gundelsheim“:** Erleben Sie Gundelsheim und seine süßen Spezialitäten! Ab 10 Personen buchbar.
- **Seminar 2: „Schokolade & Wein“:** Entdecken Sie diese exotische Begegnung bei einer Pralinen-, Wein- und Schokoladen-Probe. Einzelpersonen oder ab 10 Personen buchbar.
- **Seminar 4: „Einmal Chocolatier sein“** – großes Pralinen-seminar: Stellen Sie unter fachmännischer Anleitung Ihre eigenen, köstlichen Pralinen her! Einzelpersonen oder ab 10 Personen buchbar.
- **Chefseminar:** Chocolatier und Buchautor Eberhard Schell begleitet Sie durch eine einmalige Abendveranstaltung „Schokolade und Wein“. Genießen Sie die köstliche Verbindung von Wein und Schokolade. Es erwarten Sie eine Vielzahl verschiedener Wein- und Schokoladengenussrunden mit Nationalen und Internationalen Weinen der Spitzenklasse, sowie ein Imbiss zum Thema. Außerdem erhalten Sie 4 Schokoladen zu Ihrer persönlichen Schokoladen- und Weindegustation für zu Hause. Einzelpersonen oder ab 10 Personen buchbar.
- **Seminar 8: „Genuss-Wandern“:** Schokoladengenuss in vielfältiger Art. Gundelsheim bietet dem Naturfreund ein idyllisches Wanderparadies. Erleben Sie „alte Kurwege“, Wälder, den Dornbach und Obstanlagen. Apfelverkostung mit lehrreichen Informationen. Wanderschuhe erforderlich. Ab 10 Personen buchbar.
- **Seminar 10: „Schokolini & seine Freunde“:** Schokolade und Gundelsheim mit allen Sinnen entdecken! Für 10 Kinder (4-12 Jahre). Auch in englischer Sprache buchbar! Ab 10 Kinder.

Für mehr Informationen senden wir Ihnen gerne unser ausführliches Infomaterial zu.

SCHELL

Schokoladenmanufaktur®

* Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 Hauptallergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene.

Das Vorhandensein von weiteren, in dem konkreten Produkt nicht aufgeführten Hauptallergenen, kann nicht generell ausgeschlossen werden, da während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung in unserer handwerklich produzierenden Betrieb die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht.

SCHELL Schokoladenmanufaktur®

Stammhaus:

Schlossstraße 31-33 | 74831 Gundelsheim
Fon +49 (0) 62 69 - 3 50 | Fax +49 (0) 62 69 - 2 94

Produktion & Vertrieb:

Gottlieb-Daimler-Straße 34 | 74831 Gundelsheim
Fon +49 (0) 62 69 - 42 74 79
Fax +49 (0) 62 69 - 42 76 72

E-Mail: schell@schell-schokoladen.de

Internet: www.schell-schokoladen.de

Öffnungszeiten:

Mo & Di Ruhetag | Mi, Do, Fr 8 - 18 Uhr
Sa 6 - 17 Uhr | So 8 - 18 Uhr