

SEIT  1924

SHELL

SCHOKOLADEN



KAFFEE, KUCHEN UND CO





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 über-
nahmen 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. Auch die Töchter Michaela und Agnes
sind fester Bestandteil des Betriebes. 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. Eine
Neuheit ist unsere Bean-To-Bar Produktlinie. Wir begleiten
dabei den gesamten Wertschöpfungsprozess von der
Kakaobohne bis zur Schokoladentafel. Dadurch
produzieren wir noch nachhaltiger, umweltschonender
und qualitativer.

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
liebervoll gestalteten Gästezimmer erwarten Sie und laden
dazu ein. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Herzlichst

Eberhard, Annette, Michaela & Agnes Schell



DAMIT DER TAG SCHÖN BEGINNT

Ein gutes Frühstück

Mini Frühstück	A1) C)	4,80 €
1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee, 1 Brötchen, Marmelade oder Honig, Butter		
Kleines Frühstück	A1) C)	6,70 €
1 warmes Getränk nach Wunsch, 2 Brötchen, Marmelade, Honig, Butter		
Großes Frühstück	1) 2) 3) 4) 5) A1) C)	12,60 €
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) A2) B) C) G) D1)	15,50 €
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	E)	5,10 €
Glas Sekt	E)	4,10 €
Belegtes Brötchen	1) 2) 3) 4) 5) A1) C)	4,10 €
mit Wurst und Käse ausgarniert		
Butterbrezel	A1)	2,10 €
Plunderstückchen	A1) B) C)	2,60 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Brötchen und Butter	B)	5,10 €
2 Schinkeneier mit Brötchen und Butter	1) 2) 3) 4) 5) A1) B) C)	5,40 €
Bircher Müsli	A) A2) C) D1)	5,20 €
Bircher Müsli mit Obstsalat	A) A2) C) D1)	6,40 €
Flasche Sekt	E)	19,00 €
Portion Butter oder Marmelade extra		1,50 €
Gedeck extra		1,30 €

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



ZUM AUFWÄRMEN UND GENIEßEN

Heiße Getränke

Tasse Kaffee / koffeinfrei		2,90 €
Portion Kaffee / koffeinfrei		5,80 €
Cappuccino – Auf Wunsch mit Sahne	C)	3,60 €
Milchkaffee – Mit aufgeschäumter Milch	C)	3,70 €
Espresso		2,60 €
Espresso doppelt		4,40 €
Espresso Macchiato	C)	3,00 €
Affogato al caffè	B) C)	4,10 €
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		
Latte Macchiato	C)	3,70 €
Latte Macchiato Caramel	C)	4,10 €
Latte Macchiato Amaretto	C)	4,10 €
Einspänner	C)	4,10 €
Großer Mokka mit Schlagobers		
Rüdesheimer Kaffee	C)	6,10 €
Starker Kaffee, Asbach und Sahne		
Pharisäer	C)	5,50 €
Starker Kaffee mit Rum und Sahne – so umgingen die Friesen das Alkoholverbot des Pfarrers.		
Wiener Fiaker	C)	5,50 €
Starker Kaffee mit Kirschwasser und Sahne		
Glas Tee		2,90 €
Schwarzer Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten-, Früchte-, Rooibos-, Kräutertee,		
Portion Tee		5,80 €
Glas heiße Zitrone		3,40 €
Glas Glühwein	E)	4,60 €
Aus Würtemberger Wein nach altem Rezept hergestellt.		



Ein Auszug aus unserem Sortiment

Bio ARRIBA GUAYAS

Kakaoanteil: 74%

Arriba Nacional Kakao aus Ecuador. Das Aroma erinnert an rote Früchte wie Himbeeren und weist Noten von Orange und Limette auf. 59 Kakaobauern arbeiten mit der Kooperative El Guayas zusammen und erhalten neben einem fairen Lohn Zugang zu zusätzlichen Bildungsangeboten.

CUBA ESPRESSO

Kakaoanteil: 74%

Feinster Trinitario aus Baracoa im Nordosten Kubas. Cremig, feingliedrig und mit Aromen, die an rote Beeren, Pfeffer, Kardamom und leicht an Nüsse erinnern. Verfeinert mit gerösteten Espressobohnen ist diese Schokolade ein Genuss aus organischem Anbau.

GUASARE

Kakaoanteil: 74%

Die Criollo-Bohnen von Guasare und Porcelana besitzen Aromen, die an Kaffee und Zitrus erinnern. Ein Hauch von Tabak ist ebenfalls wahrnehmbar. Trotz ihres 74% Kakaoanteils sind florale Noten zu erkennen. Diese venezolanische Sorte unterliegt strengen Kontrollen, um eine hervorragende Qualität zu gewährleisten.

BARRIQUE

Kakaoanteil: 70%

Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige Barrique aus Venezuelakakao. Durch Gewürze wie Chili, roter und schwarzer Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Szechuan-Pfeffer sowie Bourbon-Vanille verfeinert, wird sie mit Geheimnissen von Chocolatier E. Schell angereichert. Diese Schokolade harmonisiert besonders gut mit Weinen wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet, Barolo, Grenache, Tempranillo, Primitivo und Malbec, die im Barrique oder Holzfass gereift sind. Ebenso passt sie gut zu Whiskey und Wodka.

UMAMI PAPUA

Kakaoanteil: 38%

Feine Citrusnoten und Meersalz vom Atlantik bereichern das Aroma. Diese Zutaten holen den Riesling quasi am Gaumen ab und bieten ihm einen Geschmacksbogen, der fasziniert. Eine Kreation von Sommelière Claudia Stern aus Köln und Eberhard Schell. Sie empfehlen dazu trockenen bis edelsüßen Riesling oder einen Birnenbrand.

SINGLE MALT WHISKY

Diese intensiv gefüllte Whiskyschokolade wird mit Finlaggan Cask Strength Whisky hergestellt. Dieser Single Islay Malt Scotch Whisky mit seinen feinen Rauchnoten, würzigen Aromen und leichter Salznote passt perfekt zur Melange von Schokolade und Whisky. Ein perfektes Genusserlebnis, besonders in Kombination mit einem Single Malt Whisky und einer feinen Zigarre aus der Dominikanischen Republik.

HIMBEERMANDELN

Mandeln mit weißer Schokolade, Himbeeren und rotem Pfeffer. Genießen Sie unsere Himbeermendeln gekühlt zu einem Glas Rosé.



KLASSISCH HERGESTELLT - MIT MILCH ZUBEREITET

Rund um die Trinkschokolade

Schokomoca Schokolade mit dezenter Mokkanote und Milchschaum	C)	3,70 €
Schokococo Mit Kokos-Sirup und aufgeschäumter Milch	C)	3,70 €
Tasse Schokolade mit Sahne	C)	3,20 €
Portion Schokolade mit Sahne	C)	5,80 €
Inkagold Pur - im Espressotässchen Dunkel mit geheimnisvoll kräftigen und scharfen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	C)	2,60 €
Inkagold Exotic - im Espressotässchen Mit fruchtig exotischem Geschmack und ein kleines Glas Wasser	C) F)	2,60 €
Inkagold Blanche - im Espressotässchen Weiße Trinkschokolade mit Safran und köstlichen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	C) F)	2,60 €
Schokolade Cubana Schokolade mit Rum und Sahne	C)	5,60 €
Schokolade à la Paris Mit Grand Marnier und Sahne	C)	5,60 €
Schokolade mit Baileys Mit Baileys und Sahne	C)	5,60 €

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



BESONDERES MIT TRADITION UND HANDWERK

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.

Haustorte Grand Marnier Pralinencreme-Torte	A1) B) C) D1)	Stück	4,30 €
Sachertorte	A1) B) C) D1)	Stück	4,30 €
Wiener Kongress	A1) B) C) D1)	Stück	4,30 €
Desserttörtchen	A1) B) C) D2)	Stück	4,80 €
Käsekuchen Nach Großmutter's Art mit frischer Sahne und Eiern	A1) B) C) D3)	Stück	4,00 €
Heißer Apfelstrudel nach Wiener Mit Vanillesoße oder mit Kirschwasser verfeinert (Kaisersoße) oder Vanilleeis mit Sahne – mit zwei Zutaten	Art A1) B) C) D1)	Stück	5,90 €
Torten belegt mit Früchten	**) siehe Auslage	Stück	4,30 €
Torten mit Sahne oder Creme	**) siehe Auslage	Stück	4,30 €
Obstkuchen nach Saison	**) siehe Auslage	Stück	4,20 €
Gebackene Kuchen	**) siehe Auslage	Stück	4,00 €
Portion Sahne oder Eis	C) B) C) D1)	Stück	1,30 €



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!

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; **) fragen Sie unser Fachpersonal; gern können Sie die Allergene einsehen



Attraktive Pauschalangebote für Sie.

Nutzen Sie Gundelsheim und unser Haus als Aufenthaltsort für ein paar wunderschöne, unvergessliche Tage.

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.

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.

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, z.B. der Neckarsteig
- 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



HANDWERKLICH HERGESTELLT MIT FRISCHEN ZUTATEN

Hausgemachtes Eis!

Eisschokolade	B) C)	6,80 €
Trinkschokolade, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne		
Eiskaffee	B) C)	6,80 €
Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokobohne, Sahne		
Bananenmilch	B) C)	6,80 €
Milch, Bananen, 1 Kugel Eis		
Kleine Portion Eis	B) C) D1)	5,20 €
3 Kugeln		
Große Portion Eis	B) C) D1)	6,40 €
4 Kugeln		
Portion Sahne	C)	1,30 €
Kindereis	B) C) D1)	4,90 €
Milchspeise- und Fruchteis, Smarties, frische Früchte, Erdbeersoße		
Pralinenbecher	B) C) D1)	9,90 €
Milchspeiseeis, Pralinen, Krokant, Schokotella, Schokosoße, Sahne		
Nussbecher	B) C) D1)	9,90 €
Milchspeiseeis, geröstete Haselnüsse, Karamelsoße, Krokant, Nusslikör, Sahne		
Bananensplit	B) C) D3)	8,50 €
Milchspeiseeis, Banane, Schokosoße, geröstete Mandelblättchen, Sahne		
Südeetraum	B) C) D3) D4)	9,30 €
Milchspeiseeis, Fruchteis, frische Südfrüchte, Pistazien, Grand Marnier, Sahne		
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	B) C)	8,50 €
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.

DURSTLÖSCHER UND ERFRISCHUNG

Kalte Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,25 l	2,80 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,25 l	2,80 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,7 l	5,40 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,7 l	5,40 €
Fritz Kola	5) 6)	0,33 l 3,70 €
Fritz Kola ohne Zucker	5) 6) 7)	0,33 l 3,70 €
Fritz Limo Orange 5) 8)	0,33 l	3,70 €
Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,70 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,70 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,70 €
Saftschorle	0,2 l	2,70 €
Saftschorle	0,4 l	4,10 €
Bitter Lemon	1) 3) 5) 10)	0,2 l 3,00 €
Teinacher Genuss-Limonade Johannisbeer-Holunder	0,33 l	3,70 €
Teinacher Genuss-Limonade Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	3,70 €
Teinacher Genuss-Limonade Zitrone	8)	0,33 l 3,70 €

BIERE

Kurpfalz Bräu Helles	A3)	0,5 l 3,80 €
Welde No. 1 Premium Pils	A3)	0,33 l 3,60 €
Welde Hefe-Weißbier	A1)	0,5 l 4,40 €
Hefe hell		
Welde Naturradler	A3)	0,3 l 3,50 €
Welde Hefe Alkoholfrei	A1)	0,5 l 4,40 €

LONGDRINK

Glas Sekt mit Champagner-Trüffel	E)	5,50 €
Hugo	E)	6,20 €
Sekt mit Holunderblütensirup und Mineralwasser		
Campari Soda	5)	5,70 €
Campari Orange	5)	6,20 €
Aperol Spritz	E) 5) 10)	6,20 €

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

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;

**) fragen Sie unser Fachpersonal; gern können Sie die Allergene einsehen

DAS LEBEN IST ZU KURZ UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN.
EIN GLÄSCHEN...

Wein

OFFENE ROTWEINE

Gundelsheimer Himmelreich Trollinger mit Lemberger	E)	0,25 l	4,80 €
Gundelsheimer Himmelreich Trollinger, trocken	E)	0,25 l	4,80 €
Spätburgunder Weißherbst	E)	0,25 l	4,80 €

OFFENE WEISSWEINE

Gundelsheimer Himmelreich Riesling	E)	0,25 l	4,80 €
Gundelsheimer Himmelreich Riesling, trocken	E)	0,25 l	4,80 €
Weinschorle rot oder weiß	E)	0,25 l	3,80 €
Gundelsheimer Qualitätswein, gemischt mit Mineralwasser			

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



DIE FASZINATION DES GUTEN GESCHMACKS

Schokolade und Wein

Genießen Sie vier verschiedene Weine und die dazu passende Schokolade sowie Praline: **14,20 €**

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

Wein in der Praline, nicht nur im Glas C) D) E) F) Stück **1,20 €**
Suchen Sie sich an der Pralinentheke Ihre Praline aus!

SHELL Schokoladen zum Wein... C) D) E) F) **5,20 €**
3 verschiedene Schokoladen zum kennen lernen



„Ein Leben ohne Maultaschen ist wie die Erde ohne Sonne.“
Theodor Heuss

HERZHAFTES UND DEFTIGES

Vesper

Nach 14.00 Uhr auf Anfrage.

Belegtes Brötchen mit Wurst und Käse aus garniert	1) 2) 3) 4) 5) A1) C)	4,10 €
Butterbrezel	A1)	2,10 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe Mit Zwiebeln abgeschmezt	A1) B)	6,70 €
Hausgemachte Maultaschen Mit Ei überbacken und Salat	A1) B)	10,50 €
Bouillon Mit Ei und Brötchen	A1) C)	3,90 €
Gulaschsuppe Hausgemacht mit Brötchen	9) A1)	6,20 €
Omelette nach Bauernart Mit Schinken, Brötchen, Butter	1) 2) 3) 4) A1) C)	7,80 €
Weinblatt Knabbergebäck mit Salz und Kümmel	A1) C)	2,10 €

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

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;
**) fragen Sie unser Fachpersonal; gern können Sie die Allergene einsehen



* 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 unserem handwerklich produzierenden Betrieb die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht.

SCHELL
SCHOKOLADEN

STAMMHAUS

Schloßstraße 31-33
74831 Gundelsheim
Fon +49 (0) 62 69 - 3 50

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

FOLGEN SIE UNS:

