

SCHELL
SCHOKOLADEN

*Kaffee, Kuchen
und Co.*





Schokolade · SCHILL · Manufaktur

Café 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 „Essigschleckerle“, 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 liebevoll gestalteten Gästezimmer erwarten Sie und laden dazu ein. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Herzlichst

Eberhard, Annette, Michaela & Agnes Schell



Ein gutes Frühstück

... DAMIT DER TAG SCHÖN BEGINNT!

Mini Frühstück ^{A1) C)}	3,80 €
1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee, 1 Brötchen, Marmelade oder Honig, Butter	
Kleines Frühstück ^{A1) C)}	5,50 €
1 warmes Getränk nach Wunsch, 2 Brötchen, Marmelade, Honig, Butter	
Großes Frühstück ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)}	10,00 €
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)}	12,80 €
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)}	4,50 €
Glas Sekt ^{E)}	3,60 €
Belegtes Baguettebrötchen ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)}	3,20 €
mit Wurst und Käse ausgaruiert	
Butterbrezel ^{A1)}	1,60 €
Plunderstückchen ^{A1) B) C)}	2,10 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Brötchen und Butter ^{B)}	4,20 €
2 Schinkeneier mit Brötchen und Butter ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) B) C)}	4,60 €
Bircher Müsli ^{A) A2) C) D1)}	4,60 €
Bircher Müsli mit Obstsalat ^{A) A2) C) D1)}	5,40 €
Kleiner Piccolo ^{E)}	4,80 €
Flasche Sekt ^{E)}	16,00 €
Portion Butter oder Marmelade extra	1,20 €
Gedeck extra	1,00 €



Heiße Getränke

Tasse Kaffee / koffeinfrei	2,60 €
Portion Kaffee / koffeinfrei	4,90 €
Cappuccino – Auf Wunsch mit Sahne ^{C)}	3,10 €
Milchkaffee – Mit aufgeschäumter Milch ^{C)}	3,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato ^{C)}	2,60 €
Latte Macchiato ^{C)}	3,20 €
Latte Macchiato Caramel ^{C)}	3,60 €
Latte Macchiato Amaretto ^{C)}	3,60 €
Einspänner ^{C)}	3,70 €
Großer Mokka mit Schlagobers	
Rüdesheimer Kaffee ^{C)}	5,40 €
Starker Kaffee, Asbach und Sahne	
Pharisäer ^{C)}	4,90 €
Starker Kaffee mit Rum und Sahne – so umgingen die Friesen das Alkoholverbot des Pfarrers.	
Wiener Fiaker ^{C)}	4,90 €
Starker Kaffee mit Kirschwasser und Sahne	
Irish Coffee ^{C)}	4,90 €
Kaffee mit echtem irischem Whisky und Sahne	
Glas Tee	2,60 €
Schwarzer Tee Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten-, Früchte-, Rooibos-, Kräutertee,	
Portion Tee	4,90 €
Glas heiße Zitrone	2,90 €
Glas Glühwein ^{E)}	4,10 €
Aus Württemberger Wein nach altem Rezept hergestellt.	

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



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)}	3,20 €
Schokolade mit dezenter Mokkanote und Milchschaum	
Schokococo ^{C)}	3,20 €
Mit Kokos-Sirup und aufgeschäumter Milch	
Tasse Schokolade mit Sahne ^{C)}	2,70 €
Portion Schokolade mit Sahne ^{C)}	5,00 €
Inkagold Pur - im Espressotässchen ^{C)}	2,30 €
Dunkel mit geheimnisvoll kräftigen und scharfen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	
Inkagold Exotic - im Espressotässchen ^{C) F)}	2,30 €
Mit fruchtig exotischem Geschmack und ein kleines Glas Wasser	
Inkagold Blanche - im Espressotässchen ^{C) F)}	2,30 €
Weiße Trinkschokolade mit Safran und köstlichen Gewürzen und ein kleines Glas Wasser	
Schokolade Cubana ^{C)}	4,90 €
Schokolade mit Rum und Sahne	
Schokolade à la Paris ^{C)}	4,90 €
Mit Grand Marnier und Sahne	
Schokolade Ratsherren Art ^{C)}	4,90 €
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.



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	3,50 €
Sachertorte ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,50 €
Wiener Kongress ^{A1) B) C) D1)}	Stück	3,50 €
Desserttörtchen ^{A1) B) C) D2)}	Stück	3,80 €
Käsekuchen ^{A1) B) C) D3)}	Stück	3,20 €
Nach Großmutter's Art mit frischer Sahne und Eiern		
Heißer Apfelstrudel nach Wiener Art ^{A1) B) C) D1)}	Stück	4,80 €
Mit Vanillesoße oder mit Kirschwasser verfeinert (Kaisersoße) oder Vanilleeis mit Sahne – mit zwei Zutaten 5,20 €		
Torten belegt mit Früchten ^{**)}	Stück	3,50 €
siehe Auslage		
Torten mit Sahne oder Creme ^{**)}	Stück	3,50 €
siehe Auslage		
Obstkuchen nach Saison ^{**)}	Stück	3,40 €
siehe Auslage		
Gebackene Kuchen ^{**)}	Stück	3,20 €
siehe Auslage		
Portion Sahne ^{C)} oder Eis ^{B) C) D1)}	Stück	1,20 €

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

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 Gutenberg 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)}	5,00 €
Trinkschokolade, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne	
Eiskaffee ^{B) C)}	5,00 €
Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokobohne, Sahne	
Bananenmilch ^{B) C)}	4,80 €
Milch, Bananen, 1 Kugel Eis	
Kleine Portion Eis ^{B) C) D1)}	4,20 €
3 Kugeln	
Große Portion Eis ^{B) C) D1)}	5,10 €
4 Kugeln	
Portion Sahne ^{C)}	1,20 €
Kindereis ^{B) C) D1)}	4,00 €
Milchspeise- und Fruchteis, Smarties, frische Früchte, Erdbeersoße	
Pralinenbecher ^{B) C) D1)}	8,20 €
Milchspeiseeis, Pralinen, Krokant, Schokotella, Schokosoße, Sahne	
Nussbecher ^{B) C) D1)}	7,50 €
Milchspeiseeis, geröstete Haselnüsse, Karamelsoße, Krokant, Nusslikör, Sahne	
Bananensplit ^{B) C) D3)}	6,80 €
Milchspeiseeis, Banane, Schokosoße, geröstete Mandelblättchen, Sahne	
Südseetraum ^{B) C) D3) D4)}	7,50 €
Milchspeiseeis, Fruchteis, frische Südfrüchte, Pistazien, Grand Marnier, Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{B) C)}	6,80 €
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.

Konservierungsstoffe: 1) E250, 2) E251, 3) E252, 4) Rauch, 5) Farbstoff
6) erhöhter Koffeingehalt 7) mit Süßungsmittel (enthält eine phenylalaninquelle)
8) mit Antioxidationsmittel



Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,25 l	2,30 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,25 l	2,30 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium	0,7 l	4,20 €
Teinacher Mineralwasser Gourmet Naturell	0,7 l	4,20 €
Fritz Kola ^{5) 6)}	0,33 l	3,20 €
Fritz Kola ohne Zucker ^{5) 6) 7)}	0,33 l	3,20 €
Fritz Limo Orange ^{5) 8)}	0,33 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Traubensaft	0,2 l	2,30 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,20 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,20 €
Saftschorle	0,2 l	2,20 €
Saftschorle	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon ^{1) 3) 5)}	0,2 l	2,50 €
Teinacher Genuss-Limonade Johannisbeer-Holunder	0,33 l	3,20 €
Teinacher Genuss-Limonade Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	3,20 €
Teinacher Genuss-Limonade Zitrone ⁸⁾	0,33 l	3,20 €

Biere

Kurpfalz Bräu Helles ^{A3)}	0,5 l	3,20 €
Welde No. 1 Premium Pils ^{A3)}	0,33 l	3,00 €
Welde Hefe-Weißbier ^{A1)}	0,5 l	3,90 €
Hefe hell		
Welde Naturradler ^{A3)}	0,3 l	3,00 €
Welde Hefe Alkoholfrei ^{A1)}	0,5 l	3,90 €

Longdrink

Glas Sekt mit Champagner-Trüffel ^{E)}		4,50 €
Hugo ^{E)}		4,80 €
Sekt mit Holunderblütensirup und Mineralwasser		
Campari Soda ⁵⁾		3,80 €
Campari Orange ⁵⁾		3,90 €



Weine

Offene Rotweine

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	4,20 €
Trollinger mit Lemberger		

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	4,20 €
Trollinger, trocken		

Spätburgunder Weißherbst ^{E)}	0,25 l	4,20 €
--	--------	--------

Offene Weißweine

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	4,20 €
Riesling		

Gundelsheimer Himmelreich ^{E)}	0,25 l	4,20 €
Riesling, trocken		

Weinschorle rot oder weiß ^{E)}	0,25 l	3,20 €
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:	13,90 €
--	---------

- Umami Papua 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	1,00 €
--	-------	--------

Suchen Sie sich an der Pralinentheke Ihre Praline aus!

SHELL Schokoladen zum Wein... ^{C) D) E) F)}	4,40 €
--	--------

3 verschiedene Schokoladen zum kennen lernen



Vesper

bis 14 Uhr –
später auf Anfrage

Belegtes Baguettebrötchen ^{1) 2) 3) 4) 5) A1) C)}	3,20 €
mit Wurst und Käse aus garniert	
Brot mit Kräuterquark ^{A1) A2) C)}	4,20 €
Butterbrezel ^{A1)}	1,60 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{A1) B)}	5,50 €
Mit Zwiebeln abgeschmelzt	
Hausgemachte Maultaschen ^{A1) B)}	8,90 €
Mit Ei überbacken und Salat	
Bouillon ^{A1) C)}	3,20 €
Mit Ei und Brötchen	
Gulaschsuppe ^{9) A1)}	5,10 €
Hausgemacht mit Brötchen	
Hawaii Toast ^{1) 2) 3) 4) A1) C)}	7,10 €
Gekochter Schinken, Ananas, mit Käse überbacken	
Omelette nach Bauernart ^{1) 2) 3) 4) A1) C)}	6,50 €
Mit Schinken, Brötchen, Butter	
Weinblatt ^{A1) C)}	1,70 €
Knabbergebäck mit Salz und Kümmel	

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

THEODOR HEUSS

Konservierungsstoffe: 1) E250, 2) E251, 3) E252, 4) Rauch, 5) Farbstoff 9) Gluten
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

SCHELL
SCHOKOLADEN

*Kleiner
Schokoführer*



FEINSTE SCHOKOLADEN UND PRALINEN VON SCHELL SCHOKOLADEN

„*Neu ist unsere Bean-To-Bar Produktlinie*“

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.

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

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 Kakaogehalt 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

Wein genießt man mit drei Sinnen, Schokolade mit allen fünf Sinnen!

Riechen Sie immer zuerst am Wein und probieren ihn dann. Danach an der Schokolade riechen, in den Mund nehmen und zerfließen lassen.

Jetzt wieder einen Schluck Wein hinzufügen, so dass sich die Schokolade und der Wein im Mund vermählen.

Nach dem Schlucken nochmals den Wein „Solo“ genießen.

Bei Traumpaaren erleben Sie ein wahres Feuerwerk von Geschmacksexplosionen im Mund.

So erleben Sie den Wein drei mal in unterschiedlichen Geschmackserlebnissen!



„Bean to Bar“ – von der Bohne zur fertigen Schokoladentafel aus einer Hand

Fairness, Nachhaltigkeit und echte Qualität bestimmen seit jeher unsere Firmenphilosophie.

Mit unserer „Ursprung“ – Linie gehen wir einen Schritt weiter! Wir beziehen unsere Bohnen direkt von Erzeugern der besten Anbaugebieten der Welt. Diese Schokoladen fertigen wir komplett von der Bohne zur Tafel in unserer Manufaktur. Noch besser, noch nachhaltiger und fairer geht es nicht.

Kaum ein Konditor oder Confiseur stellt Schokoladen selbst her. Dafür benötigt man nicht nur die Logistik, sondern auch teure Maschinen und besonderes Know-How. Da wir unseren Betrieb inzwischen in der vierten Generationen betreiben und Stillstand Rückschritt bedeutet, haben wir uns entschieden, diesen Schritt zu wagen um noch nachhaltiger und besser zu werden.

Unsere Ursprungsschokoladen werden in kleinen Mengen aus den edelsten Bohnen meist biozertifiziert und zu 100 % aus diesen Lagenkakaos gefertigt.

Auch nicht biozertifizierte Bohnen werden von uns bewusst ausgewählt, da diese aus Kleinkooperativen stammen, die komplett organisch arbeiten. Vor allem besondere Wildpflückungen können nicht zertifiziert werden. Beispiele hierfür sind Chuao, Porcelana, Ocumare oder Guasara. Wir sind glücklich darüber, Sie mit diesen besonderen Kakaos begeistern zu dürfen.

Freuen Sie sich mit uns auf den ganz besonderen Genuss edelster Herkunftsschokoladen aus dem Hause Schell!

Edelherbe Schokoladen

ARRIBA AMANDE **B**

Lagenschokolade 70 % aus Ecuador

Feinster Ecuador Nacional Arriba aus biologischem Anbau. Feinfruchtig aromatisch und kräftig – eine der besten Kakaosorten der Welt. Verfeinert mit feinsten Mandelmarzipanstückchen und aromatischer Tonkabohne. Passend zu würzig-aromatischen Rot- und Weißweinen sowie für Brände wie Schlehengeist, Kirschwasser oder Rum.

BIO-ARRIBA PUR

Lagenkakao 100 % aus Ecuador, 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 Amaron.

TIPP **BARRIQUE** **B**

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 sowie zu Whiskey und Wodka.

BOLIVIA SAUVAGE **B**

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 und Traubenbrand.

BRAZIL PASSION

Lagenkakao 60 % aus Brasilien

Brasilianische Kakaobohnen werden mit Passionsfrüchten zusammen fermentiert. Dadurch erhält die Schokolade ein fruchtig-einmaliges Geschmacksaroma von Maracuja und Kakao. Perfekt zu lieblichen Weinen wie Rieslaner, Solaris, Muskateller, Müller-Thurgau, trockenen fruchtigen Weißweinen wie Sauvignon Blanc, Weiß- und Grauburgunder, Soave, Entre deux mers, Albarino.

CHUAO

Lagenkakao 70 % aus Venezuela

Lagenschokolade aus dem berühmten Kakaodorf Chuao im Urwald an der Karibikküste Venezuelas. Durch die Abgeschlossenheit hat sich eine einzigartige delikate Kakaomischung entwickelt. Der Ort wurde weltbekannt, als der Chuao Kakao vor einigen Jahren in London die Auszeichnung „bester Kakao der Welt“ erhielt. Passend zu fruchtigen bis körperreichen Weiß- und Rotweinen mit nicht zu kerniger Säure.

COEUR DE CACAO **B**

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 und zu Bränden wie Gin, Kakaogeist, Rum oder Whisky.

CRIOLLO MARACAIBO **B**

Lagenschokolade 70 % aus Venezuela

Absolute Rarität reiner Criollos aus der Urheimat des Kakaos, dem Gebiet des Maracaibosees. 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 sowie zu Rum, Whisky und Weinbrand.

FRUIT NOIR **B**

Lagenschokolade 70 % Blend aus São Tomé und Venezuela

Dunkle Früchte wie Cassis, Holunder, Heidelbeere und eine ausgesuchte Gewürzmischung von Kerala-Pfeffer und drei verschiedenen Vanillesorten, eingearbeitet in eine kräftige, exotische Schokolade. Perfekte Harmonie mit fast allen Weinen der Cabernetfamilie sowie Gin.

BIO-INKA INTI

Lagenkakao 70 % aus Peru, DE-ÖKO-006

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

JAVA ANCHO **B**

Lagenkakao 70 % aus Javacriollo und Venezuela

Eine ursprüngliche Schokolade aus dem berühmten weißbrechenden Java-criollo und Venezuela-Trinitario. Die Bohnen wurden über Holzfeuer getrocknet und haben dadurch eine Raucharomatik – gepaart mit Ancho-Chili. Perfekt zu Zigarren aus Cuba oder Sumatra, getorfem Whisky, holzgereiften Weinen wie Merlot, Barbera, Cabernet, Tempranillo oder Carménère.

SAINT DOMINGUE **B**

Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo

Exotische Fruchtaromen, Vanille, Milch und Honigduft. Liebt gute Rotweine ohne ausgesprochene Säure wie Samtrot, Schwarzriesling, Lemberger, Chardonnay, Weißburgunder und harmoniert sehr gut mit Orangengeist.

SAINT DOMINGUE ORANGE **B**

Lagenschokolade 70 % aus Santo Domingo

Fruchtige, südländische Aromen, exotisch mit Orangenschale und Krokant verfeinert. Köstlich zu fast allen Bukettweinen wie Traminer, Muskateller, Scheurebe, Muscat de Rivesaltes, Bacchus, Ortega Rieslingen, Kerner und edelsüßen Weinen sowie Orangengeist.

SÃO THOMÉ

Lagenschokolade 70 % aus São Tomé

Kräftig, ursprünglich, geheimnisvoll. Passend zu kräftigen, körperreichen Weinen mit warmer Tanninstruktur wie Rioja, Salentino, Merlot, Cabernet, Brunello, Barolo, Primitivo, Carmenère, Malbec, Port, Banyuls und Sherry.

TANZANIA

Lagenschokolade 75 % aus Tansania

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

UGANDA EXTRA BRUT **B**

Lagenkakao 85 % aus Uganda

Kräftig-herbe, kernige ostafrikanische Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil, hergestellt aus Forastero-Bohnen. Passt zu „Late Bottle Vintage Portwein“, getorfem Single Malt Whisky und einer guten dominikanischen Zigarre, sowie zu Süßweinen wie Sherry, Portweinen oder zu Eis- und Strohweinen.

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 **B**

Lagenschokolade 38 % aus Java

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

MACADAMIA HUIMBI **B**

Lagenschokolade 42 % aus Ecuador

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

PAPUA ROUGE **B**

Lagenschokolade 38 % aus Papua Neuguinea

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

RIO HUIMBI ECUADOR **B**

Lagenschokolade 42 % aus Ecuador

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

TIPP UMAMI PAPUA

Lagenschokolade 38 % aus Papua Neu Guinea



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

Saisonschokoladen

FRÜHLINGSSCHOKOLADE

Lagenkakao 38 % aus Papua Neuguinea

WINTERSCHOKOLADE

Lagenkakao 36 % aus Peru



passend zu Weißwein, Roséwein



passend zu Bränden



passend zu Rotwein



Bio-zertifiziertes Produkt

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 ROSE **B**

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.

BLANCHE SAFRAN CURRY **B**

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.

Gefüllte Schokoladen

GIN MASTERSCUT



Große gefüllte Praline mit Gin Masterscut der Finch Whisky Destillerie veredelt. Eine Kombination aus sahniger Schokolade und exklusivem herben Gin.

JAMAIKA RUM

7-jähriger Rum aus Jamaika mit dem Geschmack der Karibik, gepaart mit feiner edelherber Schokolade.

ROTER WEINBERGPFIRSICH

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

TIPP SAUERKIRSCH



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

SINGLE MALT WHISKY



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

WEIHNACHTSSCHOKOLADE **Alkoholfreier Genuss!**

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

Trinkschokoladen

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.

INKAGOLD BLANCHE SAFRAN

Weißer Trinkschokolade mit besonders wertvollen Gewürzen von Safran und Sternanis. Probieren Sie diese Köstlichkeit!

INKAGOLD EXOTIK

Die Exotik Südamerikas, vereint im fruchtig exotischen Geschmack von Schokolade und Orange, eingefangen in einer Tasse feinsten Schokolade.

Feinste Pralinen

Kleine Kunstwerke für die Sinne und den Gaumen kreiert!

BARRIQUE TRÜFFEL

Trüffel aus Lemberger und dem Barriquewein „Grauer Burgunder“ des Staatsweingutes Weinsberg. Zartschmelzender Pralinentruffel 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 Ausleseweine-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 – wohl gemerkt 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 zarter Schokolade umhüllte Whisky-Praline wird aus Laphroaig und Connemara Single Malt Whisky hergestellt. Gefertigt wird sie aus hochwertigen Lagerschokoladen 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.*

BIO-COEUR DE CACAO NIBS Bio

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.

HAUSGEMACHTE SCHOKONUDELN

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

TIPP SCHOKOLADEN-SALZE

Unsere Schokoladen-Salze werden sorgsam aus feinstem Atlantikmeersalz aus der UNESCO geschützten Saline Tenegüia 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, Pralinenseminare und Veranstaltungsprogramme für Gruppen, Betriebe und Einzelpersonen an.

SEMINAR 1: „SÜSSES GUNDELSHEIM“ Erleben Sie Gundelsheim und seine süßen Spezialitäten! Ab 10 Personen.

SEMINAR 2: „SCHOKOLADE & WEIN“ Entdecken Sie diese exotische Begegnung bei einer Pralinen-, Wein- und Schokoladen-Probe. Einzelpersonen oder ab 10 Personen.

SEMINAR 4: „EINMAL CHOCOLATIER SEIN“ – großes Pralinenseminar: 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 9: „GENUSS, SINNLICHKEIT, VERFÜHRUNG“ Mit keinem anderen Lebens- bzw. Genussmittel werden so viele positive Assoziationen verbunden wie mit Schokolade. Erleben Sie die Vielfalt unserer Schokoladenköstlichkeiten: Verkostet werden sechs hervorragend schmeckende Grand Cru Schokoladen aus fünf Ländern und lernen Sie, welche Geschmacksvielfalt im Rohstoff Kakao steckt. Ab 10 Personen buchbar.

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

SCHELL

SCHOKOLADEN

* 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

Fax +49 (0) 62 69 - 2 94

Manufaktur & 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

Öffnungszeiten:

Mo & Di Ruhetag | Mi, Do, Fr 8 - 17 Uhr

Sa 6 - 17 Uhr | So 8 - 17 Uhr

Folgen Sie uns:



[schell-schokoladen.de](https://www.schell-schokoladen.de)