

WILLKOMMEN / WELCOME

Wir freuen uns, Sie im **Rausch Schokoladenhaus** begrüßen zu dürfen. Seit 1999 treffen sich hier – am schönsten Platz der Hauptstadt – Freunde exklusiver Schokoladen.

Unser Schokoladen-Café ist täglich für Sie von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Die Törtchen aus eigener Patisserie bieten in ihrer Vielfalt und Raffinesse immer neue Geschmackssensationen. Aromatische Kontraste von edler Plantagen-Schokolade mit originellen Komponenten können Sie mit den unterschiedlichen Variationen von Trinkschokoladen entdecken.

Unser Schokoladen-Restaurant ist von Montag bis Freitag geöffnet. Zwischen 12 und 19 Uhr servieren wir Ihnen frisch zubereitete Speisen, die unsere Köche mit Rausch Plantagen-Schokoladen verfeinern. Auf Wunsch würzen wir zusätzlich Ihr Gericht direkt am Tisch mit unseren ›Cocoa Balls‹. Diese aromatische Prise ist eine empfehlenswerte und eindrucksvolle Ergänzung.

*We're delighted to welcome you to the **Rausch Schokoladenhaus**. Enthusiasts of exclusive chocolate have been gathering here at Berlin's most beautiful square since 1999.*

***Our chocolate cafe** is open from 11 a.m. to 8 p.m. every day. With their endless variety and refinement, the mini tortes from our very own patisserie are always offering new flavour sensations. With different varieties of hot chocolate, you can discover the flavourful contrasts of fine Plantagen-Schokolade featuring original components.*

***Our chocolate restaurant** is open from Monday to Friday. Between 12 and 7 p.m., we serve you freshly prepared meals that our chefs have enhanced with Rausch Plantagen-Schokolade. On request, we can also season your dish with our ›Cocoa Balls‹ directly at your table, a tasty treat that's highly recommended and an impressive way to round off your meal.*

SALATE / SALADS

Mousse von der Languste / Spiny lobster mousse

Mousse von der Languste, verfeinert mit heller Rausch Plantagen-Schokolade Madagaskar 39%, an einem Seespargel-Glasnudel-Salat /
Mousse of spiny lobster, garnished with fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Madagascar 39%, on a glasswort and Chinese vermicelli salad

16,90 €



Roh gebeizter Rindfleisch-Salat / Marinated raw beef salad

Streifen vom hausgebeizten Rinderfilet mit Mais, Paprika, Tomaten und Ananas, gewürzt mit Knoblauch, Koriander und Pfeffer, an dunkler Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65% /
Beef fillet strips marinated in-house, served with sweetcorn, bell peppers, tomatoes and pineapple, seasoned with garlic, coriander and pepper, garnished with fine dark chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65%

16,90 €



Wildkräutersalat mit Ziegenkäse-Pralinen / Salad of wild herbs with goat's cheese pralines

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse-Pralinen und Cocktailtomaten, in einem Schokoladennest aus dunkler Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70% und einem Buttermilch-Minze-Dressing, verfeinert mit verschiedenen Variationen von »Nuss an Nuss« in Edel-Vollmilch- und Edel-Bitter-Schokolade /
Salad of wild herbs with goat's cheese pralines and cocktail tomatoes in a chocolate nest of fine dark chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70% and a buttermilk and mint dressing, garnished with various »nut-on-nut« combinations in fine milk and fine dark chocolate

13,90 €



SUPPEN/ SOUPS

Erbsen-Minz-Cremesuppe / Cream soup of pea and mint

Cremige Suppe von Erbsen mit frischer Minze
und drei Flusskrebs-Wan-Tan, verfeinert mit dunkler
Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65% /

*Creamy pea soup with fresh mint and three crayfish wontons,
garnished with fine dark chocolate*

Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65%

7,90 €



Kürbis-Birnen-Süppchen / Pumpkin and pear soup

Vegetarische Suppe von Kürbis und Birne, verfeinert mit heller
Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%, dazu ein hausgemachtes
Birnen-Chutney und ein Kürbiskernöl-Espuma /

*Vegetarian pumpkin and pear soup, garnished with
fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%,
served with a home-made pear chutney
and a foam of pumpkin seed oil*

8,50 €



ZWISCHENGERICHTE/ ENTREMETS

Tom Kha Gai

Thailändische Kokossuppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Tomaten, Zucchini, Koriander, Ingwer und Zitronengras, verfeinert mit heller Rausch Plantagen-Schokolade Papua Neuguinea 35% /

Thai coconut soup with chicken, coconut milk, tomatoes, courgette, coriander, ginger and lemongrass, garnished with fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Papua New Guinea 35%

13,50 €



Kürbis-Kartoffel-Ragout / *Pumpkin and potato ragout*

Vegetarisches Ragout von Kartoffeln und Kürbis mit gebratenem Scamorza-Käse, einer Rucola-Petersilien-Velouté und heller Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43% / *Vegetarian ragout of potatoes and pumpkin with roast scamorza cheese, a rocket and parsley velouté and fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%*

16,50 €



Weißer-Bohnen-Topf / *White bean stew*

Eintopf von weißen Bohnen mit Wurzelgemüse, Liebstöckel und Bacon-Chips, verfeinert mit dunkler Rausch Plantagen-Schokolade Peru 60%, abgerundet mit Sherryessig

(auf Wunsch servieren wir ohne Bacon-Chips) /

Stew of white beans with root vegetables, lovage and bacon crisps, garnished with fine dark chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Peru 60%, rounded out with sherry vinegar (we can leave out the bacon crisps on request)

11,- €



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Gebratene Languste / Roast spiny lobster

Halbe gebratene Languste, verfeinert mit heller Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%, auf geschwenktem Möhren-Romanesco-Gemüse an getrüffelten Tagliatelle, abgerundet mit einer leichten Zitrusnote / *Half a roast spiny lobster, garnished with fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%, with a tossed carrot and romanesco medley on a bed of truffled tagliatelle, with a hint of citrus*

24,50 €



Rehragout mit Yamswurzel / Vanison ragout with yams

Ragout vom Reh mit Waldpilzen, Orangen-Yamswurzel-Püree, Kakao-Nibs und heller Rausch Plantagen-Schokolade Costa Rica 47% / *Ragout of vanison with mushrooms, orange and yam purée, cocoa nibs and fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Costa Rica 47%*

21,50 €



Steaks vom Rinderfilet / Beef fillet steaks

Minutensteaks vom Rinderfilet mit Süßkartoffel-Sticks und dunkler Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65%, an einer Wildkräuter-Cranberry-Salsa / *Beef minute steaks with sweet potato sticks and fine dark chocolate Rausch Plantagen-Schokolade Grenada 65%, served on a wild herb and cranberry salsa*

21,90 €

Gebratene Perlhuhnbrust / *Roast guinea fowl breast*

Feine Tranchen von der Perlhuhnbrust mit einem Bulgur-Parmesan-Risotto, geschwenktem Paprika-Gemüse und ›Nuss an Nuss‹ in Edel-Vollmilch-Schokolade, dazu eine Jus aus Sherry und Paprika /

Fine slices of guinea fowl breast with a bulgar and parmesan risotto, tossed bell peppers and ›nut-on-nut‹ fine milk chocolate, served with a bell pepper and sherry jus

19,50 €    

Gebratenes Filet vom Saibling / *Roast char fillet*

Gebratenes Filet vom Saibling an einem grünen Paprika-Maniok-Gemüse und einer grünen Fischsauce, verfeinert mit weißer Schokolade, Spinat und Sauerampfer /

Roast char fillet served with green pepper and cassava vegetables and a green fish sauce, garnished with white chocolate, spinach and sorrel

18,90 €   

PREMIUM-TÖRTCHEN /
PREMIUM MINI TORTES



**Haselnuss-Mocca-Sinfonie /
*Hazelnut and mocha symphony***

Haselnuss-Mocca-Mousse
auf dunklem Biskuit mit Mocca-
Ganache und einer Schicht aus
Knusper-Nougat / *Hazelnut and
mocha mousse on a dark sponge
cake with mocha ganache and a
layer of crispy nougat*

5,90 €



**Mandel-Nuss-Karamell-Sinfonie /
*Almond, nut and
caramel symphony***

Karamell-Mousse mit Mandel-Nuss
in Sahne-Karamell mit hellem Biskuit
im Schokoladen-Mantel / *Caramel
mousse with almonds and nuts
in caramel creme on a sponge cake
covered in chocolate*

5,90 €





**Weiß-Schokoladen-Sinfonie /
White chocolate symphony**
Weiße Schokoladen-Mousse
mit Himbeerkern auf hellem Biskuit /
*White chocolate mousse with a core
of raspberries on a sponge cake*

5,90 €   



**Maroni-Mousse-Sinfonie* /
Chestnut mousse symphony ***
Maroni-Mousse mit feiner Kirsch-
wasser-Note auf hellem Biskuit
und einem mit Schokolade über-
zogenen Baiserkern / *Chestnut
mousse with a delicate hint of kirsch-
wasser on a light biscuit and
a chocolate-covered meringue*

5,90 €   

SCHOKOLADIGE TÖRTCHEN / CHOCOLATE MINI TORTES



Nougat-Mousse-Törtchen / *Nougat mousse mini torte*

Zweierlei Nougat-Mousse aus Haselnuss- und Mandelnougat auf einem Nuss-Schokoladenboden umhüllt mit Edel-Vollmilch-Schokolade / *Hazelnut and almond nougat mousse on a nut and chocolate base, covered in fine milk chocolate*

4,95 €



Orange-Krokant-Törtchen / *Orange brittle mini torte*

Saftiger Schokoladen-Rührteig auf Orangen-Krokant und Ganache unter Orangen-Creme in Bitter-Schokolade / *Chocolate sponge cake with orange brittle and ganache under an orange cream in dark chocolate*

4,95 €



Herren-Törtchen / *Gentleman's mini torte*

Saftiger Schokoladen-Biskuit mit Bitterschokoladen-Ganache und Aprikosen-Konfitüre in Bitter-Schokolade / *Chocolate sponge cake with dark chocolate ganache and apricot jam in dark chocolate*

4,95 €





**Schokoladen-Törtchen /
Chocolate mini torte**

Ganache aus Edel-Vollmilch-Schokolade und Schokoladen-Mousse aus Edel-Bitter-Schokolade mit Knusperperlen auf dunklem Biskuit / *Ganache made from fine milk chocolate and mousse made from fine dark chocolate with crunchy pieces on a dark sponge cake*

4,95 €



**Tiramisu-Törtchen* /
Tiramisu mini torte***

Mascarpone-Creme mit Kaffee-Rum getränktem Biskuit im Bitter-Schokoladen-Mantel garniert mit Schokoladen-Spänen / *Mascarpone cream with a sponge soaked in coffee rum, surrounded by a layer of fine dark chocolate and garnished with chocolate shavings*

4,95 €



SPEZIALITÄTEN-TÖRTCHEN / SPECIALITY MINI TORTES



Walnuss-Ahornsirup-Törtchen / *Walnut and maple syrup mini torte*

Ahornsirup-Mousse mit Walnuss-
stückchen auf Walnuss-Keks-Boden /
*Maple syrup mousse with chunks of
walnut on a walnut and cookie base*

4,95 €



Marzipan-Törtchen/ *Marzipan mini torte*

Heller und dunkler Biskuit mit
Marzipan-Füllung im Marzipan-
Säckchen mit Himbeer-Konfitüre /
*Light and dark sponge cake
layered with marzipan in a
marzipan pouch with raspberries jam*

4,95 €



LEICHTE CREME-TÖRTCHEN / LIGHT CREAM MINI TORTES



Pflaume-Frischkäse-Törtchen / *Plum and cream cheese mini torte*

Leichte Frischkäse-Mousse und
Pflaumen-Gelee mit feiner Zimtnote
auf Mandel-Nougat-Knusperboden /
*Light cream cheese mousse and plum
jelly with just a touch of cinnamon,
on a crispy almond and nougat base*

4,95 €    



Cranberry-Mascarpone-Törtchen* / *Cranberry and mascarpone mini torte**

Mascarpone-Eierlikör-Mousse mit
Cranberry-Gelee im Edel-Vollmilch-
Schokoladenmantel / *Mascarpone
and advocaat mousse with cranberry
jelly covered in milk chocolate*

4,95 €     



Mango-Törtchen / *Mango mini torte*

Mango-Mousse auf hellem und
dunklem Biskuit mit einer Schicht
Mango-Püree im weißen Schokoladen-
Mantel / *Mango mousse on a light
and dark sponge cake with mango
purée in white chocolate*

4,95 €   

UNSERE BESTEN / OUR FINEST

Sieben Pralinen / Seven pralines*

Einzigartige Kreationen, frisch von Meisterhand für Sie gefertigt und auf einer Etagere serviert. /

Sample a unique range of items: seven filled chocolates masterfully hand-made for you and presented on a cake stand.

8,95 €

*Pralinen können teilweise Alkohol enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Etagere mit alkoholfreien Pralinen zusammen. Eine Allergene-Auskunft erhalten Sie auf Anfrage. / *Pralines may contain alcohol. We would be happy to put together an etagere with alcohol-free pralines on request. Please contact our staff for information about allergens.*



Serviervorschlag / serving suggestion

HEISSE TRINKSCHOKOLADEN / HOT DRINKING CHOCOLATES

1. Wählen Sie Ihre Trinkschokolade / *Choose your hot drinking chocolate*

Venezuela Edel-Vollmilch, Kakao: 43% 

Trinkschokolade aus heller Rausch Plantagen-Schokolade /
*A fine milk hot drinking chocolate made from
Rausch Plantagen-Schokolade Venezuela 43%*

Ecuador Edel-Bitter, Kakao: 70% 

Trinkschokolade aus dunkler Rausch Plantagen-Schokolade /
*A fine dark hot drinking chocolate made from
Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70%*

2. Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung / *Choose your flavour*

Latte..... Tasse 4,20 €
mit Milchschaum / *with milk foam*

Crema..... Tasse 4,20 €
mit Sahnehaube / *with whipped cream*

Mocha Tasse 4,70 €
mit einem Espresso macchiato / *with Espresso macchiato*

Chili Tasse 4,70 €
mit Chili-Essenz und Milchschaum /
with chili and milk foam

Orange Tasse 4,70 €
mit Orangen-Essenz und Sahnehaube /
with orange and whipped cream

Mint* Glas 4,90 €
mit Pfefferminz-Likör und Sahnehaube /
with peppermint liqueur and whipped cream

Rum*..... Glas 4,90 €
mit braunem Rum und Sahnehaube /
with brown rum and whipped cream

Irish* Glas 4,90 €
mit Whiskey-Sahne-Likör und Sahnehaube /
with whiskey-cream liqueur and whipped cream

Amaretto*..... Glas 4,90 €
mit einem Espresso, Amaretto und Sahnehaube /
with espresso, amaretto and whipped cream

KAFFEE / COFFEE

| | |
|---|--------------|
| Café Crème..... | Tasse 3,50 € |
| Café Crème koffeinfrei / <i>decaffeinated</i> | Tasse 3,50 € |
| Espresso | Tasse 2,90 € |
| Espresso doppelt / <i>double</i> | Tasse 3,70 € |
| Cappuccino  | Tasse 3,60 € |
| Milchkaffee / <i>White Coffee</i>  | Tasse 3,80 € |
| Latte macchiato  | Glas 3,80 € |
| Café cortado  | Glas 3,40 € |
| Espresso mit gesüßter Milch / <i>Espresso with sweetened milk</i> | |
| Café cortado macchiato  | Glas 3,70 € |
| Espresso mit gesüßter Milch und Milchschaum / <i>Espresso with sweetened milk and milk foam</i> | |
| Pharisäer*  | Glas 4,90 € |
| Kaffee mit Rum und mit Sahnehaube / <i>Café with rum and whipped cream</i> | |
| Kaffee Kirsch*  | Glas 4,90 € |
| Kaffee mit Maraschino-Likör und mit Sahnehaube / <i>Café with Maraschino liqueur and whipped cream</i> | |

TEE/ TEA

Irish Malt..... Kännchen 5,30 €

Assam-Tee mit dem Aroma von Irish Whiskey

und einem Hauch Kakao /

Irish whiskey flavoured Assam tea

with a touch of cocoa

Rooibosh Hot Chocolate..... Kännchen 5,30 €

Tee vom afrikanischen Rotbusch, aromatisiert

mit Vanille und Kakao, ohne Teein /

Full flavoured tea from the African Rooibos,

without theine, with a touch of vanilla and cocoa

Schoko Chai..... Kännchen 5,30 €

Aromatischer Assam-Schwarztee mit Kakaoschale

und Gewürzen mit dem Geschmack sahniger

Zimtschokolade mit einer leichten Ingwerschärfe /

Aromatic Black tea with cocoa bean shell

and spices. This tea tastes of creamy

cinnamon chocolate with the slight heat of ginger

Spring Darjeeling Kännchen 5,30 €

Ein lieblicher und zartblumiger Schwarztee /


Black tea with a light and lovely flavour

Green Dragon..... Kännchen 5,30 €


Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen /

Green tea from China with hand-picked leaf buds


KALTE TRINKSCHOKOLADEN & EISKAFFEE / COLD DRINKING CHOCOLATES & COFFEE

Arriba mocha iced  Glas 4,90 €

Kalte Trinkschokolade Edel-Vollmilch
mit Espresso und Sahnehaube /
*Cold drinking chocolate: fine milk chocolate
with espresso and whipped cream*

Coffee-Arriba-Hopper*  Glas 4,90 €

Kalte Trinkschokolade Edel-Vollmilch
mit Kaffee, Maraschino-Likör,
Cointreau und Sahnehaube /
*Cold drinking chocolate: fine milk chocolate
with coffee, Maraschino liqueur,
Cointreau and whipped cream*

Eiskaffee  Glas 5,20 €

Kalter Café Crème mit 2 Kugeln
zartschmelzendem Vanille-Eis, Sahnehaube
und Edel-Bitter-Schokolade /
*A chilled café crème with two scoops
of vanilla ice cream, whipped cream
and a topping of fine dark chocolate*


Eisschokolade  Glas 5,20 €

Kalte Trinkschokolade Edel-Vollmilch
mit 2 Kugeln zartschmelzendem Vanille-Eis,
Sahnehaube und Edel-Bitter-Schokolade /
*Cold drinking chocolate: fine milk chocolate
with two scoops of vanilla ice cream,
whipped cream and a topping of fine dark chocolate*

BESONDERES AUS SCHOKOLADE / CHOCOLATE SPECIALITIES

Flüssige Schokolade / Liquid chocolate 80 g 3,90 €

Flüssige dunkle Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70% /
Pure molten fine dark Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70%

Schokoladen-Fondue  pro Person 14,00 €

Aus heller Rausch Plantagen-Schokolade Madagaskar 39%
oder dunkler Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70%
mit Früchten, Marshmallows und Crunchy Müsli /
*Pure molten fine milk chocolate Rausch Plantagen-Schokolade
Madagascar 39% or fine dark chocolate
Rausch Plantagen-Schokolade Ecuador 70% with fruits,
marshmallows and granola*

KALTE GETRÄNKE/ COLD BEVERAGES

Gerolsteiner Gourmet Medium0,25 l 3,10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure / *Sparkling mineral water*

Gerolsteiner Gourmet Medium0,75 l 7,10 €
Mineralwasser mit Kohlensäure / *Sparkling mineral water*

Gerolsteiner Naturell0,25 l 3,10 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure / *Mineral water*

Gerolsteiner Naturell0,75 l 7,10 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure / *Mineral water*

Coca Cola^{1,2} 0,2 l 3,10 €

Coca Cola light^{1,2,3} 0,2 l 3,10 €

Gerolsteiner Zitronenlimonade / Lemonade0,25 l 3,10 €

Gerolsteiner Orangenlimonade / Orangeade0,25 l 3,10 €

Apfelsaftschorle / Apple Spritzer0,25 l 3,20 €

Apfelsaft / Apple juice 0,2 l 3,20 €

Orangensaft / Orange juice 0,2 l 3,20 €

Spreequell Bitter Lemon⁴.....0,25 l 3,20 €

Spreequell Tonic Water⁴0,25 l 3,20 €

König Pilsener.....0,33 l 3,80 €

König Pilsener alkoholfrei / non alcoholic.....0,33 l 3,80 €

1 mit Farbstoff / *with colouring agent* 2 koffeinhaltig / *contains caffeine* 3 mit Süßungsmitteln / *with sweetening agent*
4 chininhaltig / *contains quinine*

OFFENE WEINE / WINE BY THE GLASS

Rotwein / Red wine

Fleuron Merlot, Languedoc 2013 *SO*² 0,2 l 5,20 €

Rundes und volles Beerenaroma, harmonisch in Frucht, Säure und Tannin /
With a full flavour of berries, a harmonic composition of fruit, acid and tannin

Rioja Tinto Tempranillo, Vina Herminia 2013 *SO*² 0,2 l 5,40 €

Vollmundiger Rotwein im Barrique gereift / *A full-bodied red wine matured
in oak barrels*

Rotweinschorle *SO*² 0,2 l 4,80 €

Red wine Spritzer

Weißwein / White wine

Fleuron Chardonnay, Languedoc 2013 *SO*² 0,2 l 5,20 €

Kräftig, fruchtig und charaktervoll / *Strong, fruity and full of character*

Rheingau Riesling halbtrocken 2013 *SO*² 0,2 l 5,80 €

Mit einem delikaten, saftig frischen Bukett / *Dry with a delicate
and fresh bouquet*

Weißweinschorle *SO*² 0,2 l 4,80 €

White wine Spritzer

APERITIFS & DIGESTIFS

Aperitif

| | | |
|---|-------|--------|
| Riesling Sekt / <i>sparkling wine</i> SO ² | 0,1 l | 5,40 € |
| Prosecco Scavi & Ray | 0,1 l | 5,40 € |
| Campari Orange..... | 0,2 l | 7,50 € |

Digestif

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Cognac XO | 2 cl | 4,70 € |
| Calvados..... | 2 cl | 4,20 € |
| Gin Tonic ⁴ | 0,2 l | 7,50 € |
| Wodka Lemon ⁴ | 0,2 l | 7,50 € |

ALLERGENE / ALLERGENS



Glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*



Krebstiere / *crustaceans*



Eier / *eggs*



Fische / *fish*



Erdnüsse / *peanuts*



Sojabohnen / *soybeans*



Milch / *milk*



Schalenfrüchte / *nuts*



Sellerie / *celery*



Senf / *mustard*



Sesamsamen / *sesame seeds*



Schwefeldioxid / *sulphur dioxide*



Lupinen / *lupins*



Weichtiere / *molluscs*