

CHOCOLAT
CHOCOLAT
CHOCOLAT
CHOCOLAT
CHOCOLAT
CHOCOLAT

GRAND CAFE





SCHOKOLADEN FONDUE

Wählen Sie zwei verschiedene frische Schokoladen
aus weißer, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade

Choose two types of fresh chocolate: white, milk or dark chocolate

UNSER KLASSIKER

mit frischer warmer
Lindt-Schokolade, Erdbeeren,
Melone, Ananas, Banane,
Marshmallows, Salzbrezeln
und Knusperwaffeln 12,90

Chocolate fondue with fresh
molten Lindt chocolates,
strawberries, melon, pineapple,
banana, marshmallows,
salty pretzels, crisp waffles

WINTER SPEZIAL

mit frischer warmer
Lindt-Schokolade,
Spritzgebäck, Printenkonfekt,
Knusperwaffeln, Erdbeeren,
Ananas und Banane 13,90

Chocolate fondue with fresh
molten Lindt chocolates,
shortbread cookies, gingerbread,
waffles, strawberries,
pineapple and banana

+ ein Glas **Prosecco Frizzante**⁹ 0,1l 5,90 / Flasche 36,00
+ one glass or bottle of Prosecco Frizzante



WAFFELN

Wahlweise mit Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade
Choice of dark, milk, or white chocolate

SCHOKOLADEN WAFFEL

mit Lindt-Schokolade
nach Wahl und Sahne 7,90
Waffle with Lindt chocolate
of your choice and
whipped cream

BANANEN-WAFFEL

mit frischer Banane,
Karamell, Lindt-Zartbitter-
Schokolade und Sahne 8,90
Waffle with fresh banana,
caramel, Lindt dark chocolate
and whipped cream

KIRSCH-WAFFEL

mit warmen Kirschen,
Lindt-Schokolade
nach Wahl und Sahne 8,90
Waffle with warm cherries,
Lindt chocolate of your choice
and whipped cream

BUNTE WAFFEL

mit Smarties, Lindt-Vollmilch-
Schokolade und Sahne 7,90
Waffle with Smarties,
Lindt milk chocolate
and whipped cream



+ eine Kugel weißes Schokoladeneis + 2,50
+ one scoop of white chocolate ice cream



ERDBEEREN

ERDBEEREN-CHOCOLAT

Erdbeeren im Glas mit flüssiger
Lindt-Schokolade nach Wahl 8,40
Strawberries in a glass with molten
Lindt chocolate of your choice



KNUSPERLIEBE

Erdbeeren mit Lindt-Zartbitter-
Schokolade und Haselnusskrokant 9,40
Strawberries with dark chocolate
and hazelnut brittle



BISCOFF-TRAUM

Erdbeeren mit weißer Lindt-Schokolade
und zerkleinerten Biscoff-Keks 9,80
Strawberries with white Lindt chocolate
and crushed Biscoff cookies



+ eine Portion Sahne
+ a portion of
whipped cream +1,00

+ extra Portion flüssige Lindt-Schokolade:
Zartbitter, Vollmilch oder weiß
+ extra portion of molten Lindt chocolate:
dark, milk, or white +1,90



TORTEN & KUCHEN

CHOCOLAT-FONDANT-TORTE

mit feinsten Zartbitter-Schokoladencreme 6,90

Chocolate fondant cake with fine dark chocolate cream

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE ^{15, 16}

mit einer saftigen Sauerkirschzubereitung und Kirschwasser 6,90

Black Forest cherry chocolate cake with kirsch (cherry brandy)

CHOCOLATE DUBAI STYLE TORTE

mit zarter Schokoladencreme, Pistaziencreme
und knusprigem Kadayif 6,90

Dubai-style chocolate cake with delicate chocolate
and pistachio cream and crispy kadayif



HIMBEER-KÄSE-SAHNE ^{8, 16}

mit Himbeeren zwischen Biskuitböden 5,90

Raspberry cream cake with sponge layers

NEW YORK CHEESECAKE ¹

Cremiger Käsekuchen mit frischem Quark und flüssiger Lindt-Schokolade 6,90

Cheesecake with fresh curd and molten Lindt chocolate

APFELKUCHEN ⁸

mit Apfelspalten, Cranberrys und Walnüssen 4,90

Apple cake with cranberries and walnuts



TRINKSCHOKOLADE

HEISSE TRINKSCHOKOLADE

mit Sahne & Lindt-Schokolade verfeinert 7,90
hot chocolate with cream and Lindt chocolate

+ Nusskrokant & Haselnussaroma^{1,2} 1,50
with nut brittle and hazelnut flavour
+ Baileys¹ 1,90 with Baileys

EISSCHOKOLADE

Kalte Trinkschokolade mit
Schokoladeneis und Sahne 9,80
Cold chocolate with chocolate
ice cream and cream

KINDER-TRINK- SCHOKOLADE ¹

Warme Trinkschokolade mit
Sahne & Smarties 4,90
Kids' hot chocolate
with cream and Smarties



KAFFEE & TEE

KAFFEE

Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,90
Café au lait	4,90
Flat White	4,50
Café Crème	3,90
Espresso • Doppio	2,90 • 4,90
Americano	3,90
Extra Shot Espresso	1,50
Kokosmilch, Hafermilch oder laktosefreie Milch	+ 0,70
coconut, oat or lactose-free milk	

★★★
+ **Flüssige Lindt-Schokolade**
nach Wahl für Ihren Kaffee +1,90
+ Molten Lindt chocolate
of your choice for your coffee

SPECIALS

Matcha Latte	5,50
+ Erdbeersirup	+1,00
Mocha	5,90
Chai Latte	5,90
Vanilla Latte	5,90
Hazelnut Latte	5,90
Alle Specials auch auf Eis!	

TEE

Tee im Glas	5,50
Assam / Grüner Tee	
Glass of tea: black / green	
Tee aus frischer Minze	5,90
Fresh mint tea	
Tee aus frischem	
Ingwer & Zitrone	5,90
Fresh ginger & lemon tea	



APERITIF

HUGO⁹

Holunderblütensirup,
Prosecco, Eis, Limette, Soda,
frische Minze 0,2l 8,90

Prosecco with elderflower syrup,
ice, lime, soda and fresh mint

APEROL^{1,7,9} SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange,
Eis, Soda 0,2l 8,90

Prosecco with Aperol,
orange, soda and ice

WILD BERRY LILLET

Lillet, Russian Wild Berry,
Beerenmix 0,2l 8,90

Lillet, Russian Wild Berry,
mixed berries

RAMAZZOTTI ROSATO

Ramazzone Rosato,
Prosecco, frischer Basilikum,
Eis 0,2l 8,90

Prosecco with Ramazzotti Rosato,
fresh basil and ice



EISTEE & LIMONADEN



EISTEE PFIRSICH ODER EISTEE ZITRONE-KAKTUSFEIGE MIT FRISCHER MINZE 0,4l 4,90

Peach iced tea or lemon-prickly pear iced tea with fresh mint

WINTERBEEREN-KRÄUTER-LIMONADE

auf Eis, garniert mit Waldbeeren 0,4l 5,90

Winter berry and herb lemonade, garnished with wild berries



MANGO-ROSMARIN-LIMONADE

auf Eis, garniert mit frischem Rosmarin 0,4l 5,90

Mango rosemary lemonade, garnished with fresh rosemary

MARACUJA-MINZE-LIMONADE

auf Eis, garniert mit frischer Minze 0,4l 5,90

Passion fruit mint lemonade, garnished with fresh mint





KALTE GETRÄNKE

WASSER & SOFTDRINKS

Tafelwasser still / sprudelnd

0,25l 2,90 / 0,4l 3,90 / Flasche/bottle 1,0l 6,90

Water still / sparkling

Pepsi / Pepsi Zero /

Schwip Schwap Orange ¹⁴ 0,4l 4,90

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft 0,15l 4,90

Freshly squeezed orange juice

Orangensaft 0,25l 3,90

Orange juice

Apfelsaft 0,25l 3,90

Apple juice

SCHORLEN

Apfelschorle naturtrüb ² 0,4l 4,90

Apple spritzer ²

Johannisbeer-Schorle 0,4l 4,90

Blackcurrant spritzer

Holunderblüten-Schorle 0,4l 4,90

Elderflower spritzer

Gerne bieten wir alle Softgetränke und Wasser
auch in kindgerechter Größe an 0,1l 1,80

We serve soft drinks and water
in smaller sizes for children

PROSECCO, WEIN & BIER



PROSECCO & WEIN

Prosecco Frizzante⁹

Fruchtig-spritziges Bouquet 🍷

Sparkling Wine 0,1l 5,90

Grauburgunder, Weingut am Nil⁹

Deutschland, Pfalz 0,15l 5,90

Rosé, Weingut am Nil⁹

Deutschland, Pfalz 0,15l 5,90

Weißweinschorle⁹ 0,15l 4,90

White wine spritzer

BIERE

Sion Kölsch 0,33l 3,90

Traditional beer from Cologne

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l 3,90

Non-alcoholic pilsner beer

Bitburger Radler naturtrüb

Bitburger cloudy Radler 0,33l 3,90





FRÜHSTÜCK

bis 13:00 Uhr · until 1 p.m.

für 2 Personen
for 2 people

FRÜHSTÜCK „LINDOR“^{1, 2, 3, 8}

3 Brötchen, 3 Scheiben Mehrkornbrot, französische Landsalami, Emmentaler, Camembert, Brie, französischer Ziegenkäse, hausgemachte Schokoladencreme, Lindor-Pralinen, 2 Croissants mit frischen Erdbeeren, Blaubeeren, Granatapfelkernen sowie weiße und Zartbitter-Schokolade. 28,90

Breakfast “Lindor”: 3 bread rolls, 3 slices of multigrain bread, French salami, Emmental cheese, Camembert, Brie, French goat cheese, homemade chocolate spread, Lindor chocolates, 2 croissants with fresh strawberries, blueberries, pomegranate seeds, as well as dark and white chocolate.

+ Räucherlachs^{2, 8}
(3 Scheiben) + 8,90
+ smoked salmon
(3 slices)

+ ein Glas
Prosecco Frizzante
+ one glass or
bottle of Prosecco
Frizzante
0,1l 5,90 /
Flasche 36,00

FRÜHSTÜCK „LA MAISON“^{1,2,3, 8}

2 Brötchen, 2 Scheiben Mehrkornbrot, Butter, Emmentaler, geräucherte Edelsalami, feiner Wacholderschinken, Erdbeermarmelade und hausgemachter Kräuterquark 14,90

Breakfast “La Maison”: 2 bread rolls, 2 slices of multigrain bread, butter, Emmental cheese, smoked salami, juniper ham, strawberry jam and homemade herb quark

FRÜHSTÜCK „GRAND CAFÉ“³

2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Emmentaler, Camembert, französischer Ziegenkäse, Frischkäse und Reblochon-Käse sowie Honig, Erdbeermarmelade und Walnüsse 18,90

Breakfast “Grand Café”: 2 bread rolls, 1 croissant, butter, Emmental cheese, Camembert, French goat cheese, cream cheese and Reblochon cheese, honey, strawberry jam and walnuts



bis 13:00 Uhr · until 1 p.m.

AMERICAN PANCAKES (3 STÜCK)

mit Banane, Karamellsauce, flüssiger Lindt-Schokolade und karamellisierten Walnüssen 12,90

with banana, caramel sauce, molten Lindt chocolate and caramelized walnuts

mit Himbeerquark, frischen Beeren, Granola und flüssiger Lindt-Schokolade 12,90

with raspberry quark, fresh berries, granola and molten Lindt chocolate

mit Ahornsirup, knusprigem Bacon und Butter 12,90

with maple syrup, crispy bacon and butter

RÜHREI AUS 3 EIERN

mit Kräutern, geröstetem Landbrot und Butter 7,90

Scrambled eggs made from 3 eggs with herbs, roasted sourdough bread and butter

+ gebratene Champignons / fried mushrooms 2,00

+ kross gebratener Bacon ^{2,8} / crispy fried bacon 3,00

+ Avocadospalten / avocado slices 4,00

+ feiner Räucherlachs / premium smoked salmon 6,00

bis 13:00 Uhr · until 1 p.m.



BREAKFAST BOWLS

POWER FRUIT BOWL

mit Joghurt griechischer Art, frischen Beeren,
Ananas, Banane, Granola 8,90

with Greek-style yoghurt, fresh berries,
pineapple, banana, granola

auf Wunsch auch vegan 
available as a vegan option

ACAI BOWL

mit Kokos-Joghurt, Açaí-Püree, garniert mit Melone,
Banane, Blaubeeren, Erdbeeren, Granola 9,90

Acai Bowl with coconut yoghurt, acai puree, garnished with
melon, banana, blueberries, strawberries, granola

OPTIONAL DAZU

+ flüssige Zartbitter-Schokolade 1,90
+ molten dark chocolate

bis 13:00 Uhr · until 1 p.m.



GERÖSTETE LANDBROTE

10:00 bis 17:00 Uhr · 10 a.m. to 5 p.m.

BURRATA^{1,2}

Geröstetes Landbrot mit
Tomaten-Oliven-Kompott,
Burrata, Rucola und
Balsamicocreme 13,90

Roasted sourdough bread with
tomato and olive compote, burrata,
arugula, and balsamic cream

LACHS^{2,8}

Geröstetes Landbrot
mit geräuchertem Lachs,
Friskäsecreme, Kapern,
Dill-Senf-Sauce und Kresse 15,90

Roasted sourdough bread with
smoked salmon, cream cheese, capers,
dill-mustard sauce and cress

AVOCADO

Geröstetes Landbrot mit
hausgemachtem Hummus,
Avocadospalten, Granatapfelkernen,
Kichererbsen, Olivenöl u. Meersalz 14,90

Roasted sourdough bread with
homemade hummus, avocado slices,
pomegranate seeds, chickpeas,
olive oil and sea salt

PASTRAMI

Geröstetes Landbrot mit
hauchdünner Pastrami auf Rucola
und Aioli, mit Apfelwürfeln und
Parmesan 16,90

Roasted sourdough bread with
thinly sliced pastrami on arugula
and aioli, with diced apples
and Parmesan



HERZHAFTES

10:00 bis 17:00 Uhr · 10 a.m. to 5 p.m.

GRAND CAFÉ BOWL ²

Chicken-Double-Sticks auf Quinoa mit Edamame, schwarzen Bohnen, Mais, Paprika, Avocado, Mango und Kichererbsen auf buntem Salat mit pikanter Limetten-Joghurt-Creme 17,90

Chicken double sticks on quinoa with edamame, black beans, corn, peppers, avocado, mango and chickpeas on a colourful salad with spicy lime-yoghurt cream

CURRY PEA BOWL

Curry-Erbsen-Bällchen auf Quinoa, Grünkohl und braunem Reis, dazu Sojabohnen, rote Zwiebeln, Oliven, Hummus-Creme, Cashews, bunter Salat und Heidelbeeren 16,90

curry-pea balls served on a bed of quinoa, kale, and brown rice, accompanied by soybeans, red onions, olives, hummus, cashews, a mixed salad, and blueberries

FIOCCHI FORMAGGIO E PERE

gefüllte Pasta mit Robiola-Käse und Birne
an Walnusspesto mit Parmesan 18,90

stuffed pasta with Robiola cheese and pear,
served with walnut pesto and Parmesan





Das Schokoladenmuseum · Die Eventlocation am Rhein

Gefällt's Ihnen hier? Feiern Sie doch bei uns.

Begeistern Sie Ihre Gäste an einem der schönsten Orte in Köln.
Ob Hochzeit, Familienfest, Firmenfeier oder Business-Events: Im
Schokoladenmuseum feiern Sie direkt am Rhein, mit Blick auf den
Dom und in einem echten Kölner Wahrzeichen.

Zwei Räume, endlose Möglichkeiten

Die Bel Etage und das Panorama-Restaurant mit Rheinterrasse
bieten Platz für 35 bis 400 Gäste. Unsere haus eigene
Küche verwöhnt Sie mit festlichen Menüs, Buffets oder Live-
Cooking. Als süßer Höhepunkt erwartet Sie zum Dessert ein
Schokoladenbrunnen mit flüssiger Lindt-Schokolade.

Sie feiern, wir machen den Rest

Wir machen Ihr Event zu einem Highlight, das in Erinnerung bleibt.
Unser erfahrenes Eventteam kümmert sich um alles – von der
ersten Planung bis zum letzten Gast.

Informationen, Preise & Kontakt
www.schokoladenmuseum-event.de





IHRE BEWERTUNG IST DIE SAHNE AUF UNSERER TORTE ♥

YOUR REVIEW IS THE ICING ON THE CAKE



Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen,
(3) mit Geschmacksverstärkern, (4) mit Süßungsmitteln, (5) mit Phosphat, (6) koffeinhaltig,
(7) chininhaltig, (8) mit Antioxidationsmitteln, (9) geschwefelt, (10) gewachst,
(11) geschwärzt, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken, (14) enthält 1,2,4,5,6,8,13, (15) enthält Alkohol, (16) enthält Gelatine
Die Liste der Allergene können Sie bei Bedarf an der Theke einsehen.