


Empfehlung

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Chili a1,i,l 
8,50


Fenchel-Orangen-Salat mit Garnelen i,j,n
14,00

Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
dazu Pfifferling à la Creme und Spätzle a1,g,i,l
24,00

Gegrillte Kalbsleber
mit Zucchini-Gemüse und Bratkartoffeln a1,i,l
25,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Mangoldgemüse
dazu Safranschaum und roter Reis a1,d,g,i,l
27,50

Bowl von Kichererbsen, Avocado, Kirschtomaten und Quinoa
dazu angebratene Tortillas c,f,h,i,k
18,50

Dreierlei Sorbet mit exotischen Früchten 3,6 
10,50

Vorab

Maultaschensuppe
Veggi oder mit Hack _{a1,c,i}
7,50

Filoröllchen gefüllt mit Schafskäse
dazu Frühlingsalat an Passionsfruchtdressing _{a,c,i,j}
12,50

Bunter Gartensalat _{i,f,j}
7,50

Vorspeisenteller
belegt mit Antipasti, Ziegenkäse und Schinken _{a1,b,d,i,f,j}
16,50

Dreierlei
Gratin vom Ziegenkäse _{i,f,j}
12,00

Unsere Klassiker

Cordon Bleu vom Hohenloher Kalb
dazu Bratkartoffeln a1,c,g,i,5
28,50

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
dazu Preiselbeeren und Petersilien-Kartoffeln a1,c,g,i
27,00

Bäckchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
dazu Gemüse und Kartoffelstrudel a1,c,g,l,f,i
27,50

Brauhaus Schnitzel "Pfisterer"
überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Camembert
dazu Bratkartoffeln a1,c,g,i
20,50

Rinderbraten in Spätburgundersauce
dazu Gemüse und Kartoffelknödel a1,g,i
25,00

Rinderroulade vom Boeuf de Hohenlohe
dazu Gemüse und Spätzle a1,c,g,i,5
27,50

Chef's Lieblinge


1/2 Grillente in Dunkel-Biersauce
dazu Gemüse und Kartoffelknödel a1,c,g,i
28,50

Filet vom Weiderind in Singlemalt-Sauce
dazu Gemüse und Kartoffelstrudel a1,c,g,i
43,00

Frisch und gesund


Bunter Salat
mit Hähnchenbrust im Knuspermantel a1,c,g,l,j
18,00

Bunter Salat
mit Antipasti, Parmesan,
Riesengarnele und Wolfsbarschfilet a1,d,f,g,h,l,j
22,50

Edelblattsalate an Passionsfrucht -Dressing 
dazu hausgemachte Falafel und Zweierlei Hummus i,j,h,g
€ 18,50

Alles ohne Fleisch

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln a1,d,i
24,50

Süßkartoffel gefüllt mit Saisongemüse 
dazu Kräuter-Öl und Chili-Dip a1,c,l,f,k
16,50

Nudelnest
mit hausgemachtem Pesto dazu Riesengarnelen a1,l,h
27,50

Gnocchi in Basilikumsauce
dazu Zucchini, Chili und Kirschtomaten a1,c,f,g,l,j
16,50

Lasagne
mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella a1,f,g,l,j
15,50

Zeichenerklärung Allergene und Zusatzstoffe

- a) Glutenhaltiges Getreide: Weizen a1, Gerste a2, Roggen a3, Hafer a4, Dinkel a5
- b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse
- f) Soja g) Milch /Laktose
- h) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeldioxid und Sulfit
- m) Lupinen n) Weichtier
- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel 7) koffeinhaltig 8) Chinin haltig 9) geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle

Für die Süßen

Panna Cotta mit Beerenröster _g
6,50

Kaiserschmarrn mit Obströster _{a1, c, g}
11,50

Schoko-Traum
Hausgemachte Mousse au Chocolat _{c, g}
10,00

Kick it!
Kugel Espresso- Krokant Eis mit einem Espresso _{c, g, h}
5,50

Kaffee-Spezialitäten

Espresso | doppio
2,80 | 5,00

Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen _{g, h}
4,80

Caffé Crema
3,00

Cappuccino _g
4,00

Bier aus der Flasche

Pfisterer - „Haustrunk“
(Auch zum Mitnehmen!)

1,0l | 8,50

Klosterhof Brauerei
Dunkel | Helles | Weizen

0,5l | 5,40

Pils alkoholfrei

0,33l | 3,90

Bier vom Fass

Pils

0,3l / 0,5l | 3,90 / 5,40

Hopfenfuchs

0,3l / 0,5l | 3,90 / 5,40



Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri Cola light koffeinhaltige Limonade

Bluna Orangenlimonade, Bluna Mix

0,33l | 3,90

Proviant Saftschorle



Zitrone & Ingwer Schorle, Rhabarber Schorle,

Apfel-Schorle, Maracuja-Orangen Schorle

0,33l | 4,00

Classic/Naturell

0,25l | 2,90 | 0,75l | 6,50

Schon gewusst?

Sie planen eine private Feier oder ein Firmenevent?

Als Full-Service-Dienstleister stehen wir Ihnen zur Seite!

Von der kulinarischen Gestaltung, über die Getränkeauswahl, bis hin zum Service und dem benötigten Equipment.

cook&more steht für beste Qualität, kreatives Kochen und professionellen Service.

Mit langjähriger Erfahrung im Event- und Messe-Catering sowie bei privaten Anlässen sorgen wir dafür, dass Ihr Event in besten Händen ist.

Unser Catering legt besonderen Wert auf Qualität, Frische und saisonale Zutaten.

Unabhängig von der Größe Ihrer Veranstaltung bieten wir abwechslungsreiche und spannende Optionen – sei es Fingerfood, ein Buffet, oder ein individuelles Menü.

Unser Ziel ist es, mit unseren Speisen und Getränken zu dem Erfolg Ihres Events beizutragen und es zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Interesse geweckt?

Scannen Sie den QR-Code, um direkt zu unserer Website zu gelangen, um dort eine Anfrage zu senden.

Das Team freut sich auf Sie!





BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Offene Weißweine

Riesling Qualitätswein trocken* Weingut Georg Mosbacher, Pfalz	0,25l	€ 6,50
Grauer Burgunder Qualitätswein* Weingut Lawall-Stöhr, Rheinhessen	0,25l	€ 7,00
Weißerburgunder Qualitätswein Feinherb* Weingut Lawall-Stöhr, Rheinhessen	0,25l	€ 7,50
Sauvignon Blanc* Weingut Altes Landhaus, Pfalz	0,25l	€ 8,00
Blanc de Noir* Weingut Altes Landhaus, Pfalz	0,25l	€ 8,00
Weißer Burgunder QbA trocken* VDP-Weingut Seeger, Baden	0,25l	€ 9,00

*Enthält Sulfite



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Offene Rosé und Rotweine

Portugieser Rosé lieblich QbA* Weingut Lawall-Stöhr, Rheinhessen	0,25l	€ 6,50
Rosé* VDP-Weingut Seeger, Baden	0,25l	€ 9,00
Tinto Seleccion - Tempranillo, Syrah, Grenache* Bodegas Borsao, DOP Campo de Borja	0,25l	€ 7,50
Merlot* Weingut Altes Landhaus, Pfalz	0,25l	€ 8,00
Cuvée R trocken* Weingut G. Mosbacher, Pfalz	0,25l	€ 9,00
Cuvée Gaudenz trocken* Weingut Knipser Pfalz	0,25l	€ 9,80

*Enthält Sulfite



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Flaschenweine – WEISS

Chardonnay-Weißburgunder* VDP-Weingut Knipser, Pfalz	0,75l	€ 31,50
Sauvignon blanc* Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
Riesling Trocken Auf der Mauer* Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75 l	€ 34,50
Maushöhle, Riesling, erste Lage* Weingut Mosbacher, Pfalz	0,75 l	€ 29,50
Cà dei Frati Lugana I Frati Italien	0,75l	€ 36,50
Weisser Burgunder Langenmorgen GG 2019* Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75l	€ 74,50

*Enthält Sulfite



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Flaschenweine – ROT

M-Line CUVÉE M ³ Rotwein trocken Weingut Altes Landhaus, Pfalz	0,75l	€ 25,50
Cuvée Mano Negra, im Holzfass gereift* Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0,75 l	€ 36,00
Gran Reserva – Sierra Baja* Agraria San Nicolas De Tolentino, Spanien	0,75l	€ 34,50
Primitivo* CalaMuri Menhir Salento Italien	0,75l	€ 42,50
Rosé QbA trocken* Weingut G. Mosbacher, Pfalz	0,75l	€ 27,50

*Enthält Sulfite



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Spirituosen – Regional und international

Jubiläums Aquavit	2cl	€ 4,50
Grappa di Nebbiolo	2cl	€ 5,50
Edler Williams Birnenbrand mit Fruchtauszügen	2cl	€ 5,00
Edler Walnußgeist, 2 Jahre faßgelagert	2cl	€ 5,00

Brennerei Gehr / Sponagel, Seckenheim

Zwetschgenbrand	2cl	€ 5,00
Apfelbrand	2cl	€ 5,00
Gin	2cl	€ 6,90

Edelbrände von Ziegler / Freudenstadt

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch, 5 Jahre gereift	2cl	€ 10,00
Alte Zwetschge, aus dem Kastanienfaß sehr harmonisch zu Pralinen und Kaffee	2cl	€ 7,00
Mirabellenbrand	2cl	€ 7,00
Obstbrand	2cl	€ 6,50



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Kaffee-Spezialitäten



Espresso	€ 2,80
Espresso doppio	€ 5,00
Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen	€ 4,80
Espresso doppio mit 2 hausgemachten Pralinen	€ 7,00
Kaffee Crema	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Bier aus der Flasche

Pfisterer - „Haustrunk“ (Auch zum Mitnehmen!)	1,0l	€ 8,50
Klosterhof Brauerei Dunkles Helles Bier Weizen	0,5l	€ 5,40
Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,40

Bier vom Fass

Pils		0,3l	€ 3,90
		0,5l	€ 5,40
Hopfenfuchs		0,3l	€ 3,90
		0,5l	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Afri Cola light	koffeinhaltige Limonade	0,33l	€ 3,90
Bluna Orangenlimonade, Bluna Mix		0,33l	€ 3,90
Apfel- und Orangensaft		0,2l	€ 3,00
Proviant Saftschorle	 	0,33l	€ 4,00
Zitrone & Ingwer Limonade			
Rhabarber Limonade			
Apfel-Schorle			
Maracuja-Orangen Schorle			
Odenwaldquelle Mineralwasser Classic/Naturell		0,25 l	€ 2,90
		0,75 l	€ 6,50



BADISCHER HOF

SECKENHEIM

Aperitif

Gerne empfiehlt Ihnen unser **Service-Team** die regelmäßig wechselnde Aperitif-Empfehlung.

Jahreszeitliche Aperitif-Empfehlung	0,2l	€ 7,50
Winzer Sekt Altes Landhaus Weißburgunder brut	0,1l	€ 6,00
Spritz* Sekt, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe	0,2l	€ 7,50
Alkoholfreier Secco	0,1l	€ 5,50
Mannheimer/ Heidelberger Gin mit Thomas Henry Tonic Water	0,2l	€ 8,00

*Enthält Farbstoffe