

Empfehlung

Rahmsüppchen von der Pastinake dazu Schinken-Chips _{g, h, i}
10,50

Orangen-Fenchel Salat
mit Feldsalat und gegrillten Chili-Garnelen _{a1, c, d, g, i}
18,50

Barbarie-Entenbrust an Calvados Jus
dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelkrapfen _{a1, c, g, i}
29,50

Rinderfiletstreifen in Sauerrahmsauce mit Roter Beete,
Gewürzgurken und Pilzen dazu Bandnudeln _{a1, g, h, j}
31,50

Zanderfilet auf Champagnergemüse
dazu Petersilienkartoffeln _{a1, c, d, h, i}
28,00

Bowl von Kichererbsen, Avocado, Kirschtomaten und Quinoa
dazu angebratene Tortillas _{a1, i}
18,50

Apfeltarte mit Walnüssen und Passionsfruchtsorbet _{c, g, h}
11,50

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!

