

# Empfehlung

Cremige Steinpilzsuppe mit gerösteten Cashewkernen <sub>g, h, i</sub>  
10,50

Orangen-Fenchel Salat  
mit Feldsalat und gegrillten Chili-Garnelen <sub>a1, c, d, g, i</sub>  
18,50

\*\*\*\*

Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce  
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelstrudel <sub>a1, c, g, i</sub>  
29,50

Hirschmedaillons auf Steinpilzrahmsauce  
dazu Speck-Rosenkohl und Butterspätzle <sub>a1, g, h, j</sub>  
36,50

Steinbuttfilet an Zitronensauce  
dazu Babyspinat, Kirschtomaten und getrüffeltem Risotto <sub>a1, c, d</sub>  
32,00

Spinatknödel mit Waldpilzragout <sub>a1, i</sub>  
18,50

\*\*\*\*

Zweierlei Parfait mit Zimtkirschen <sub>c, g, h</sub>  
11,50

# Vorab

Maultaschensuppe  
Veggi oder mit Hack <sub>a1,c,i</sub>  
7,50

Filoröllchen gefüllt mit Schafskäse  
dazu Frühlingsalat an Passionsfruchtdressing <sub>a,c,i,j</sub>  
12,50

Bunter Gartensalat <sub>i,f,j</sub>  
7,50

Vorspeisenteller  
belegt mit Antipasti, Ziegenkäse und Schinken <sub>a1,b,d,i,f,j</sub>  
16,50

Dreierlei  
Gratin vom Ziegenkäse <sub>i,f,j</sub>  
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 <sub>g</sub>  
6,50

Kaiserschmarrn mit Obströster <sub>a1, c, g</sub>  
11,50

Schoko-Traum  
Hausgemachte Mousse au Chocolat <sub>c, g</sub>  
10,00

Kick it!  
Kugel Espresso- Krokant Eis mit einem Espresso <sub>c, g, h</sub>  
5,50

## Kaffee-Spezialitäten

Espresso | doppio  
2,80 | 5,00

Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen <sub>g, h</sub>  
4,80

Caffé Crema  
3,00

Cappuccino <sub>g</sub>  
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!

