

Empfehlung

Frischer Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette,
Croûtons und Kernen
enthält: Gluten, Senf

€ 12,90

Vegetarische Kürbis Ravioli
mit Salbei Butter, Kürbiskernen, Kirschtomaten
und Grana Padano
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 24,90

Lammrücken vom Hohenloher Lamm
mit Thymian- Jus, Ratatouille und Kartoffelgratin
enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 32,90

Lachsfilet, Lable Rouge
mit Beurre blanc, jungem Blattspinat und Kartoffel-Püree
enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 32,90

Tarte Tatin
Vom Elster-Apfel mit geschlagener Vanille-Creme fraîche
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 11,90

3-Gänge-Menü mit Salat, Ravioli und Dessert
€ 45,00

3-Gänge Menü mit Salat, Lamm oder Lachs und Dessert
€ 52,00

4- Gänge Menü mit Ravioli als Zwischengang
Lamm oder Lachs und Dessert
€ 69,00

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe
kräftige Rinderbrühe, Zwiebeln
und Baguette mit Gruyere überbacken
enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 11,90

Bunter Gartensalat
mit Balsamico-Vinaigrette,
Kirschtomaten, Karotte, Radieschen und Kresse
enthält: Senf, Sulfite

€ 8,90

Geräucherte Odenwälder Lachsforelle
vom Forellenhof Lenz, Sensbachtal
an Honig- Senf- Dill- Sauce
enthält: Fisch, Sellerie, Gluten

€ 14,90

Gratinierter Nussloher Ziegenkäse
mit Trauben-Balsamico- Reduktion, Walnüssen
und Gartensalaten
enthält: Senf, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

€ 14,90

... zum Teilen ...

„unsere Badische Vorspeisen-Platte“

Schwarzwälder Schinken, gebackene Hechtkroquette,
gratinierter Nusslocher Ziegenkäse,
Tatar von der Odenwälder Rauchforelle
und eingelegtes Mini- Gemüse im Rieslingsud

enthält: Fisch, Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Sulfite

€ 19,90

Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle
geschwenkt in Tomaten- Paprika- Sauce
mit Pinienkernen, Grana Padano und Basilikum
enthält: Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

€ 18,90

Falafel-Bowl

frische Gartensalate mit Granatapfel-Vinaigrette, Falafel,
Kichererbsen, Avocado, Edamame, Radieschen, Mais,
Sprossen, Kresse und Granatapfel
enthält: Senf, Gluten, Soja

€ 18,90

Hauptspeisen

Französische Mais-Hähnchenbrust „Supreme“

mit kräftiger Rotwein-Jus,

Ratatouille und cremiger Kräuter-Polenta

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 24,90

Odenwälder Regenbogenforelle vom Forellenhof Lenz

mit Zitronen-Nuss-Butter,

Petersilien-Kartoffeln und feinem Gurkensalat

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 26,90

Boeuf Bourguignon vom Hohenloher Weiderind
in Schmorsauce mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons

und cremiger Kräuter- Polenta

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 26,90

Rumpsteak vom Hohenloher Weiderind

mit Pfeffer-Rahmsauce,

grüne Bohnen und Steakhouse Pommes

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 32,90

Signature Dish

„Bouillabaisse nach Art des Chef's“

Wolfsbarsch, Dorade, Seeteufel im Safranfumet
mit Fenchel, Staudensellerie, Karotten
dazu Sauce Rouille, Gruyere und Baguette

enthält: Fisch, Krustentiere, Eier, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 32,90

Klassiker mit Charakter

Brauhaus- Burger

160g Patty vom Hohenloher Rind im Brioche-Bun
mit Burger-Sauce, Zwiebeln, Bacon, Cheddar,
Tomate, Romana-Salat und Steakhouse Pommes

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten, Sulfite, Senf, Sesam

€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
mit Petersilien-Kartoffeln, feinem Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 28,90

Medaillons von der Schweinelende
mit Champignon-Rahmsauce,
buntes Möhren-Gemüse und hausgemachten Spätzle

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 28,90

Desserts

Hausgemachtes Vanille- Eis mit Sahne
dazu ein Espresso

enthält: Eier, Milcherzeugnisse

€ 6,90

Crème Brûlée
von der Bourbon-Vanille und saisonales Sorbet

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 11,90

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
mit Orangen- Grand Manier- Ragout

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Sulfite, Gluten, Alkohol

€ 11,90

Kaffee-Spezialitäten

Espresso | doppio
€ 3,00 | € 5,50

Café Crema
€ 3,00

Cappuccino
€ 4,00

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!

