

Empfehlung des Küchenchef's

Gebeizter Wildheidelbeer-Lachs
mit Meerrettich-Crème-fraîche,
und Apfel-Sellerie-Salat

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Sulfite

€ 16,50

„Moules Frites“
Miesmuscheln im Weißweinfond gekocht
mit feinem Wurzelgemüse, Kräutern,
Pommes Frites und Sauce Rouille

enthält: Weichtiere, Eier, Milcherzeugnisse, Sulfite

€ 27,50

Saisonales Menü

Crème-Suppe vom Hokkaido-Kürbis
verfeinert mit Kokosmilch und Jaipur-Curry



enthält: keinerlei deklarationspflichtige Allergene

~~~~~

Waldpilz-Ravioli  
mit Spinat-Cashew-Pesto,  
geschmorten Kirschtomaten und Egerlingen



enthält: Gluten, Soja, Schalenfrüchte

oder

Französische Barbarie-Entenbrust „rosa gebraten“  
mit feiner Thymian-Jus,  
Ratatouille-Gemüse und hausgemachten Macaire-Kartoffeln

enthält: Eier, Sellerie, Gluten, Sulfite

oder

Gebratenes Zanderfilet  
mit feiner Beurre blanc, buntem Linsengemüse,  
gerösteten Drillinge-Kartoffeln und Kräuter-Öl

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

~~~~~

Crème Brûlée
aromatisiert mit Tonka-Bohne und Orangen-Sorbet

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

3-Gänge-Menü mit Suppe, Ravioli und Dessert	€ 39,-
3-Gänge Menü mit Suppe, Fleisch oder Fisch und Dessert	€ 49,-
4- Gänge Menü mit Suppe, Ravioli, Fleisch oder Fisch und Dessert	€ 69,-

Vorneweg

Crème-Suppe vom Hokkaido-Kürbis
verfeinert mit Kokosmilch und Curry



enthält: keinerlei deklarationspflichtige Allergene

€ 10,90

Französische Zwiebelsuppe
mit Gruyère-Käse überbacken

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 11,90

Bunter Gartensalat
mit Balsamico-Vinaigrette und allerlei feinen Toppings



enthält: Senf, Sulfite

€ 9,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian
auf Rote Beete Carpaccio
mit Wildkräuter-Salaten und Walnüssen

enthält: Senf, Milcherzeugnisse, Sulfite

€ 14,90

Geräucherte Odenwälder Lachsforelle vom Forellenhof Lenz
mit knusprigem Kartoffel- Rösti
und feiner Honig-Senf-Sauce

enthält: Fisch, Senf, Eier, Gluten, Sulfite

€ 16,90

zum Teilen & Genießen

„unsere badische Vorspeisenplatte“

Schwarzwälder Schinken, gebackene Hechtkroketten,
mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenkäse,
Tatar von der Odenwälder Rauchforelle
und eingelegtes Mini-Gemüse im Essig-Sud

enthält: Fisch, Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Sulfite

€ 19,90

Vegetarische & Vegane Genüsse

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
geschwenkt in feiner Salbei-Butter
mit frischem Blattspinat, Pinienkernen und Grana Padano

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

€ 22,90

Herbst-Bowl



frische Gartensalate mit Ahorn-Senf-Dressing,
Quinoa, Linsen, Rote Beete, Hokkaido-Kürbis, Karotten,
Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen

enthält: Senf

€ 18,90

Waldpilz-Ravioli



mit Spinat-Cashewnuss-Pesto,
geschmorten Kirschtomaten und Egerlingen

enthält: Gluten, Soja, Schalenfrüchte

€ 22,90

Gutes Fleisch. Gute Herkunft

Qualität, die man schmeckt!

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit feiner Portwein-Jus,
Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

enthält: Eier, Gluten, Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 28,90

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
mit Petersilienkartoffeln, Gurken-Dill-Salat,
Preiselbeeren und Zitrone

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 29,90

Französische Barbarie-Entenbrust „rosa gebraten“
mit feiner Thymian-Jus,
Ratatouille-Gemüse und hausgemachten Macaire-Kartoffeln

enthält: Eier, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 32,90

Gegrilltes Rumpsteak vom Boeuf de Hohenlohe
mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
grüne Bohnen und Kartoffel-Rosmarin-Gratin

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 34,90

Signature Dish

„Boeuf Bourguignon“

zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Burgundersauce
mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons
und feinem Kartoffel-Püree

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 28,90

Feines aus Fluss & Meer

Odenwälder Regenbogenforelle „ohne Gräten“
vom Forellenhof Lenz mit Zitronen-Butter,
Petersilienkartoffeln und feinem Gurkensalat

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 28,90

Gegrillte Garnelen
auf feinen Linguine
mit Tomaten-Oliven-Ragout nach provenzalischer Art

enthält: Krustentiere, Eier, Gluten

€ 26,90

Gebratenes Zanderfilet
mit feiner Beurre blanc, buntem Linsengemüse,
gerösteten Drillinge-Kartoffeln und Kräuter-Öl

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 32,90

Süßer Abschluss

„Café Gourmand“

drei süße Leckereien aus unsere Patisserie
dazu ein Espresso oder Café Crema

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 9,90

Crème Brûlée

aromatisiert mit Tonka-Bohne und Orangen-Sorbet

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 11,90

Schokoladen-Crème



auf Haselnuss-Crunch und fruchtigem Beerenragout

enthält: Soja, Schalenfrüchte

€ 11,90

Lauwarmer Zwetschgen-Crumble
mit hausgemachtem „Salted-Caramel-Eis“

enthält: Eier, Gluten, Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte

€ 12,90

Schon gewusst?

Sie planen eine Feier und suchen noch den passenden Ort oder das richtige Catering?

Dann sind Sie bei **Cook & More** genau richtig.

Feiern Sie Ihren besonderen Anlass bei uns im **Badischen Hof** oder lassen Sie sich von unserem **Catering an Ihrer Wunschlocation** verwöhnen.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Familienfeier oder Firmenevent, wir gestalten Ihr Event passend zu Ihren Vorstellungen.

Von **kreativen Speisen und ausgewählten Getränken** über professionellen Service bis hin zum passenden Equipment erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand.

Dabei stehen **Qualität, Frische und saisonale Zutaten** für uns an erster Stelle. Ob Fingerfood, abwechslungsreiches Buffet oder individuell zusammengestelltes Menü – wir sorgen für Genuss, der in Erinnerung bleibt.

Sie haben den Anlass – wir machen etwas Besonderes daraus.

Interesse geweckt?

Scannen Sie den **QR-Code für Ihre Online-Anfrage** oder **sprechen Sie uns direkt an** – gemeinsam planen wir Ihren besonderen Anlass.

