Empfehlung des Küchenchefs

Frischer Feldsalat
mit feinem Kartoffel-Dressing,
knusprigem Speck und Croûtons

enthält: Senf, Gluten. Sulfite

€ 14,90

~ ~ ~ ~ ~

Brust & Keule von der Gans
mit kräftiger Spätburgunder-Jus, Apfelrotkohl,
glasierten Maronen und Semmelknödel

enthält: Eier, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 34,90

Festlicher Genuss für zu Hause

Eine ganze, knusprig gebratene Gans
mit kräftiger Spätburgunder-Jus, Apfelrotkohl,
glasierten Maronen und Semmelknödeln.
Nach Wunsch im Ganzen oder bereits zerlegt.

€ 139,-
nur auf Vorbestellung

Saisonales Menü

Apfel-Sellerie-Suppe
verfeinert mit Petersilien-Öl und Croûtons
enthält: Sellerie, Gluten, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Waldpilz-Ravioli
mit Spinat-Cashew-Pesto,
geschmorten Kirschtomaten und Egerlingen
enthält: Gluten, Soja, Schalenfrüchte

oder

Hirschrücken-Steak „rosa gebraten“
mit feiner Preiselbeeren-Jus,
Apfelrotkohl und gerösteten Schupfnudeln
enthält: Eier, Sellerie, Gluten, Sulfite

oder

Gegrilltes Lachsfilet
mit Safran-Beurre blanc, Schwarzwurzel „a la Crème“
und gebratenen Polenta-Talern
enthält: Milcherzeugnisse, Gluten, Sellerie, Sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Zimt-Parfait mit karamellisierten Mandeln
und warmem Zwetschgen-Ragout
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

3-Gänge-Menü mit Suppe, Ravioli und Dessert	€ 49,-
3-Gänge Menü mit Suppe, Fleisch oder Fisch und Dessert	€ 59,-
4- Gänge Menü mit Suppe, Ravioli, Fleisch oder Fisch und Dessert	€ 69,-

Vorneweg

Apfel-Sellerie-Suppe
verfeinert mit Petersilien-Öl und Croûtons
enthält: Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 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 mariniertem Rote Beete Carpaccio
mit frischem Feldsalat und Walnüssen
enthält: Senf, Milcherzeugnisse, Sulfite

€ 15,90

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

Ragout von Wald- und Wiesenpilzen
mit Kirschtomaten und Lauch
an hausgemachten Semmelknödeln

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte

€ 22,90

Orientalische Winter-Bowl
frische Gartensalate mit Orangen-Sesam-Dressing,
gebackene Falafel, Gewürz-Cous-Cous, Hummus,
Kichererbsen und Granatapfel

enthält: Senf

€ 18,90

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

enthält: Gluten, Soja, Schalenfrüchte

€ 23,90

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

Hirschrücken-Steak „rosa gebraten“
mit feiner Preiselbeeren-Jus,
Apfelrotkohl und gerösteten Schupfnudeln
enthält: Eier, Sellerie, Gluten, Sulfite

€ 32,90

Gegrilltes Rumpsteak vom Boeuf de Hohenlohe
mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
Schwarzwurzel „a la Crème“ 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 Gurken-Dill-Salat
enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 28,90

Garnelen-Linguine
mit Ragout von geschmorten Tomaten und Kalamata-Oliven
nach provenzalischer Art
enthält: Krustentiere, Eier, Gluten

€ 26,90

Gegrilltes Lachsfilet
mit Safran-Beurre blanc, Schwarzwurzel „a la Crème“
und gebratenen Polenta-Talern
enthält: Milcherzeugnisse, Gluten, Sellerie, Sulfite

€ 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 Tonkabohne und Orangen-Sorbet
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 11,90

Zimt-Parfait mit karamellisierten Mandeln
und warmem Zwetschgen-Ragout
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 11,90

Zweierlei von der Callebaut-Schokolade
Mousse au chocolat und warmes Soufflé an Gewürzkirschen
enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 14,90

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.**

cook & more