

Spargel-Zeit

Spargel – Creme – Suppe
verfeinert mit Creme fraîche und Schnittlauch

enthält: Milcherzeugnisse

€ 11,90

Seckenheimer Stangenspargel
vom Spargelhof „Spargel Michl“
mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter,
Neuen Kartoffeln oder Kräuterpfannkuchen

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Sulfite

½ Pfund € 18,90

1 Pfund € 27,90

dazu empfehlen wir

Roher und gekochter Schinken € 8,90

Wiener Kalbschnitzel € 12,90



Empfehlung

Thunfisch-Tatar
mit Limette, Chili und Olivenöl an Avocado und Sesam

enthält: Fisch, Sesam

€ 16,90

Ravioli gefüllt mit grünem Spargel & Ricotta
in brauner Butter mit Mandeln, Frühlingslauch und Kirschtomaten

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten, Schalenfrüchte

€ 24,90

Kalbsleber „Berliner Art“
mit feiner Calvados-Rahmsauce, Apfel, Zwiebel
und cremigem Kartoffel-Püree

enthält: Gluten, Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 32,90

Filet von der Lachsforelle
mit Safran-Velouté, Blumenkohl und lila Vitelotte-Kartoffeln

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 32,90

Rhabarber-Tiramisu
mit Mascarpone und Löffelbiskuit

enthält: Eier, Milcherzeugnisse, Gluten

€ 11,90

3-Gänge-Menü mit Vorspeise, Risotto und Dessert

€ 49,00

3-Gänge Menü mit Vorspeise, Fleisch oder Fisch und Dessert

€ 56,00

4- Gänge Menü mit Vorspeise, Risotto als Zwischengang,
Fleisch oder Fisch und Dessert

€ 69,00

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe
kräftige Rinderbrühe, Zwiebeln
und Baguette mit Grueyere 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
auf Avocado-Mango-Tatar
mit frischen Kräutern und Dill-Crème-fraîche

enthält: Fisch, Sellerie, Gluten

€ 14,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Thymian
auf Wildkräuter-Salate
mit Feigen und Portwein-Reduktion

enthält: Senf, Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite, Schalenfrüchte

€ 14,90

... zum Teilen ...

„unsere Badische Vorspeisen-Platte“

Schwarzwälder Schinken,
gebackene Hechtkroketten,
mit Honig & Thymian gratinierter 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 Macaire-Kartoffeln

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 24,90

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

enthält: Fisch, Milcherzeugnisse, Sellerie, Gluten

€ 26,90

Boeuf Bourguignon
in Schmorsauce mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons
und feinem Kartoffel-Püree

enthält: Milcherzeugnisse, Sellerie, Sulfite

€ 26,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
grüne Bohnen und Steakhaus-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, Grueyere und Baguette

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

€ 32,90

Klassiker mit Charakter

Brauhaus- Burger

180g Patty vom 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 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

„Café Gourmand“

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

enthält: Eier, Milcherzeugnisse

€ 9,90

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!

