

Allergentabelle

- 1) Eier
- 2) Fisch
- 3) Schalentiere
- 4) Milch
- 5) Sellerie
- 6) Sesam
- 7) Erdnüsse
- 8) Glutenhaltiges Getreide
- 9) Schalenfrüchte
- 10) Senf
- 11) Weichtiere

Inhaltsstoffe

- 12) Konservierungsstoff Pökelsalz
- 13) Farbstoff
- 14) mit Antioxidationsmittel
- 15) mit Konservierungsstoff
- 16) geschwärzt
- 17) mit Geschmacksverstärker
- 18) mit Süßungsmittel
- 19) mit Konservierungsmittel
- 20) geschwefelt

COOK
MaL

● VORSPEISEN

3 erlei Gurke

Salat / Shot / Parfait / Wildkräuter /

Dillmarinade / Knusperchip

€ 10,50

Tatar ML 2.0

Rinderfilet / Staudenselleriekaltschale /

Rote Zwiebel / Kapernbeeren /

Brot-& Kartoffelchip

€ 11,90

● SUPPE

Gekühlte Brühe und Sorbet von der Tomate /

Staudensellerie / Thymian / Bulgur

€ 6,50

Rhöner Boulliabaise

3 erlei Fisch / Zitronenspalten / Fenchel /

Wurzelgemüse / Tomate / Kräuter

€ 6,90

COOK
MaL

WEIßWEIN 0,25l

2018er Familiengewächs, Riesling, feinherb

Winzer Sommerach, Franken 5,20 €

2019er St. Valentin, Silvaner, trocken

Winzer Sommerach, Franken 5,90 €

2019er St. Valentin, Rose, trocken

Winzer Sommerach, Franken 5,70 €

Ausgetrunkener Jahrgang... neuer folgt!

ROTWEIN 0,25l

2018 St. Valentin, Regent, halbtrocken

Winzer Sommerach, Franken 6,20 €

2017er Familiengewächs, Domina

Winzer Sommerach, Franken 5,90 €

Weitere Weine erfragen Sie bei unserem Personal!

Weine enthalten Sulfite

COOK
MaL

FISCH

Saibling / Zitrone / Fenchel /

Butterkartoffeln / Kräuter

€ 18,90

Zander / confierte Fichten-Kartoffel /

Schmortomaten / Kerbelschaum

€ 19,20

VEGETARISCH

Ravioli / Kräuter-Frischkäsefüllung /

Schnittlauchöl / Bunte Blumenkohlröschen

€ 13,20

COOK
MaL

WEISSWEIN Flasche

2018er Familiengewächs, Grauer Burgunder, trocken
Winzer Sommerach, Sommerach, Franken 21,90 €
Ausgetrunkener Jahrgang... neuer folgt!

2019er Familiengewächs, Riesling, trocken
Winzer Sommerach, Sommerach, Franken 24,90 €

2018er VDP Erste Lage
Escherndorfer Lump, Silvaner S, trocken
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken 27,90 €

COOK
MaL

ROTWEIN Flasche

2016er Familiengewächs, Spätburgunder, trocken
Winzer Sommerach, Franken 23,90 €

2015er Familiengewächs CUVÉE C.A.B.
Winzer Sommerach, Franken 26,90 €

Weine enthalten Sulfite

HAUPTGANG

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof May Junkershausen/
Bratkartoffeln / Salat
€ 15,90

Lammhüftesteak / Herzoginkartoffeln /
Speckchips / Bohnenmousseline
€ 21,50

Huhn in 2-Gängen

1. Brust/ Kräuterrisotto / Lauch-Apfelgemüse /
Kräuter

2. Keule / Leber / Kartoffelpüree/ reduzierte
Geflügeljus / Spätburgunder- Schalottenreduktion
€ 22,90

2 erlei von Kalb

Roastbeef und Bäckchen / Erbsenpüree

Schmortomate / reduzierte Jus

€ 24,90

COOK
MaL

APERITIF

Edition St. Valentin Secco 0,1l 4,50 €

Winzer Sommerach

Silvaner Sekt Brut 0,1l 5,50 €

Winzer Sommerach

Hausaperitif Cocktail

Blanc mit Rosmarin, Rose mit Thymian..... 6,20 €

DIGESTIF

Ramazotti Amaro (4 cl) 4,90 €

Carpene Malvolti Grappa di Riserva 8,90 €

Courvoisier XO Imperial Cognac (4 cl) 8,20 €

Arbeg Islay Single Malt

Scotch Whisky (4 cl) 8,50 €

COOK
MaL

DESSERT

Galets von Schokolade / glacierte Schwarzkirsche /

Sorbet von der Schwarzkirsche /

Karamellierte Wallnüsse

€ 6,20

Creme Brûlée / Sorbet der Saison /

Buttercrumble Schlossküche

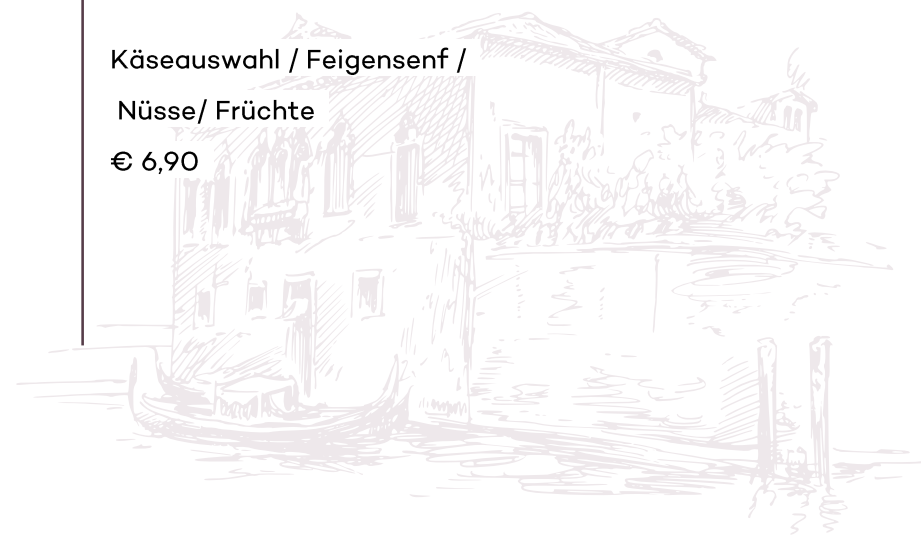
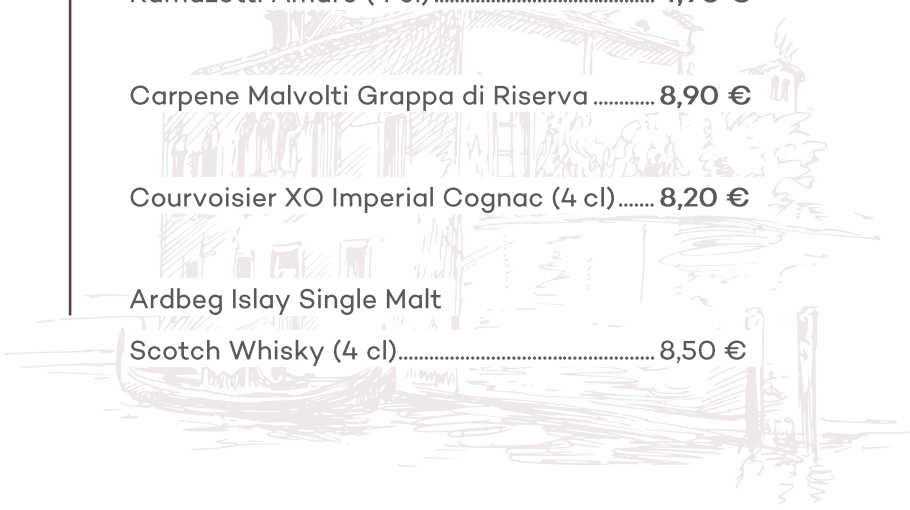
€ 6,50

Käseauswahl / Feigensenf /

Nüsse/ Früchte

€ 6,90

COOK
MaL



Unsere Pfifferling Karte

Pfifferlingssuppe mit eigener Einlage

€ 6,90

3erlei Pfifferling / Creme, Mousse, Salat /
marinierter Babyspinat / Liebstöckelespuma

€ 10,50

Canneloni mit Pfifferlingsfüllung / eigene Sauce /
Tomate / Kräuter

€ 15,90

Schweinefilet / Pfifferlinge a la crème / Bandnudeln

€ 20,50

Rumpsteak
sautierte Pfifferlinge / Bratkartoffeln / Kräuterbutter

€ 26,90

Hirschkalbsrücken / glacierte Schwarzkirschen /
Pfifferlinge a la Creme /

Semmeltaler

€ 27,50

Beerenparfait / Schokoladenmousse / Erdbeersalat

€ 6,90

COOK
MAL

Menü

3 erlei Gurke

Salat / Shot / Parfait / Wildkräuter /
Dillmarinade / Knusperchip

* * *

Rhöner Boulliabaise

3erlei Fisch / Zitronenspalten / Fenchel /
Wurzelgemüse / Tomate / Kräuter

* * *

Hirschkalbsrücken

glacierte Schwarzkirsche / Pfifferlinge a la Creme /
Semmeltaler

* * *

Creme Brûlée

Sorbet der Saison / Buttercrumble

3 - Gänge p. P.: 39,50

4 - Gänge p P.: 44,90

VSP / HG / DESSERT

VSP / SUPPE / HG / DESSERT

COOK
MAL

Sie finden das
COOK MaL
im Erdgeschoss des
Schlosshotel Bad Neustadt

Schlossplatz 5
97616 Bad Neustadt

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

18:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag:

12:00 bis 14:00 Uhr

COOK
MaL



COOK
MaL