

## 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

## VORSPEISE

Duett Rote Beete / Salat/ Creme/ Ziegenkäse

€10,90

Geräucherte Entenbrust/ Eis vom schwarzem Sesam / Bisquit

€12,50

Gebratene Riesengarnelen / marinierte Salatvariation

€ 15,90

## SUPPE

Tomatensuppe / Kräuter-Tomatenbruschetta / Garnele

€ 6,20

Kürbiscremesuppe / Kürbiskernöl

€ 6,50

Consomme vom Huhn / Gemüse zur Einlage

€ 6,90

**COOK**  
MaL

## WEIßWEIN 0,25l

´18 Scheurebe vom Muschelkalk,  
Weingut Otmar Zang, Sommerach, trocken  
5,90 €

´17 Rosé, Weingut Rudi May, Retzstadt, trocken  
5,20 €

´17 Silvaner, Selection Dinnery, trocken  
Winzer Sommerach, franken  
7,60 €

## ROTWEIN 0,25l

´14 Allegra Cuvee, Weingut zur Schwane,  
Volkach, trocken  
5,90 €

´16 Heilbronner Stiftsberg, Lemberger, trocken  
5,90 €

´16 Spätburgunder, Winzer Sommerach, trocken  
6,20 €

Weine enthalten Sulfite

**COOK**  
MaL

## FISCH

Buddah ´s Grüne Hand  
Reisengarnelen / Duftreis / grüne Paprika / Mango-chutney  
€18,50

Filet von dem Zander / Risotto / Gemüse  
€19,90

Filet vom Wolfsbarsch/ Paprikagemüse /  
Petersilienkartoffeln  
€20,50

## VEGETARISCH

Bandnudeln / Kürbisrahmgemüse  
€ 18,90

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchi/ Zucchini /  
Tomate / Parmesan  
€ 18,90

**COOK**  
MaL

## WEISSWEIN Flasche

'18 Silvaner Kabinett vom Bocksbeutel,  
Weingut Rudi May, Retzstadt, Franken  
21,90 €

'16 Sauvignon Blanc, Weingut Gebr. Geiger Jun.  
Franken  
22,90 €

'17 Scheurebe - Familiengewächs  
Winzer Sommerach  
24,90 €

## ROTWEIN Flasche

'16 Allegra Cuvee, trocken, Weingut zur Schwane  
22,90 €

COOK  
MaL

## HAUPTGERICHTE

Schweinefilet / Bandnudeln / Waldpilze à la Crème  
€18,90

½ gebackene Ente / Kartoffelknödel / Rotkohl  
€ 19,90

Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Salat  
€ 19,90

Wildschweinrücken / Walnusstampf / Preiselbeerspinat  
€ 22,90

Rumpsteak / Bratkartoffeln / Ratatouille vom Kürbis /  
Kräuterbutter  
€25,90

Hirschkalbsrücken / Kürbisrahmgemüse / Semmeltaler  
€ 28,90

COOK  
MaL

## APERITIF

Silvaner Sekt Brut 0,1l..... 5,50 €

Hausaperitif Cocktail

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

## DIGESTIF

Ramazotti Amaro (4 cl)..... 3,80 €

Carpene Malvolti Grappa di Riserva ..... 8,90 €

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

Ardbeg Islay Single Malt

Scotch Whisky (4 cl)..... 8,50 €

**COOK**  
MAL

## DESSERT

Tiramisu

€ 6,50

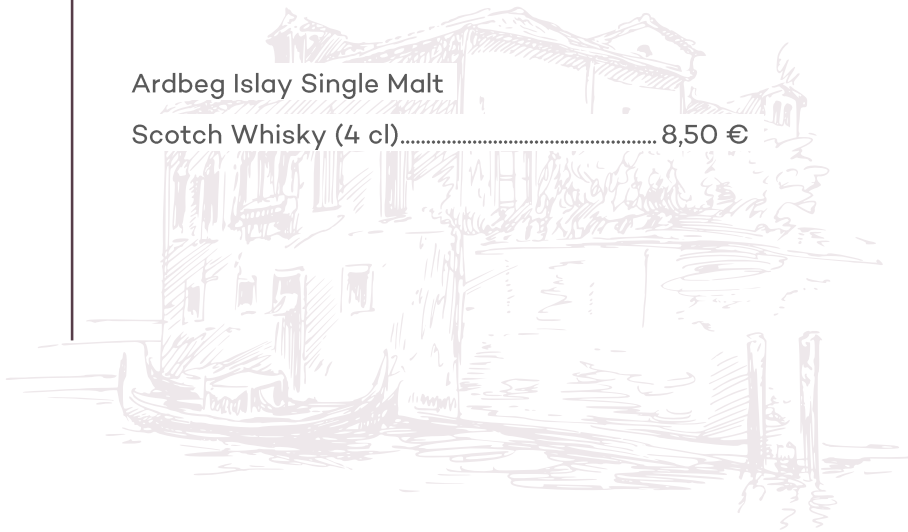
Dessertvaritaion aus der Schlossküche

€ 6,90

Französische Käseauswahl

€ 8,50

**COOK**  
MAL



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### BAD BRÜCKENAUER GOURMET

Medium / Naturell (0,25 l)..... 2,70 €

Medium / Naturell (0,75 l)..... 6,20 €

Coca Cola, Spezi (1,2), Coca Cola Light (1,2,3) Fanta (1,4)

0,20l..... 2,80 €

0,40l..... 4,20 €

(1 - mit Farbstoff; 2 - mit Coffein; 3 - mit Süßungsmitteln; 4 - mit Antioxidationsmittel)

Fruchtsaft pur

0,20l..... 2,90 €

0,40l..... 4,40 €

als Schorle

0,40l..... 3,80 €

## BIERE

WILL BRÄU

Hefeweizen / Alkoholfreies Weizen (0,5l) 3,60 €

Pils de Luxe (0,33 l)..... 2,90 €

Radler (0,33 l)..... 2,80 €

Hochstift Drive alkoholfreies Bier (0,33 l) 2,90 €

COOK  
MaL

Sie finden das

COOK MaL

im Erdgeschoss des

Schlosshotel Bad Neustadt

Schlossplatz 5

97616 Bad Neustadt

COOK  
MaL

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

18:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag:

12:00 bis 14:00 Uhr