

Vorweg, dazu oder ganz einfach so..., passt immer!

Voller Korb mit Knusperbrot und Kleinigkeiten
im Weckglas, kreuz & quer zum Teilen
pro Person 5,90 €

Grünzeug

Winterlicher Blattsalat
mit Orangenfilet und Granatapfelkerne 11,50 €

mit Poularde + 3,50 €

mit Rindfleisch + 5,00 €

mit geräuchertem Lachs + 3,50 €

Warmes zum Löffeln

Gulaschsuppe aus Rindfleisch
mit Paprika, Kartoffeln und etwas schärfe
Groß 9,80 €
Klein 7,00 €

Deftig & speziell

Currywurst mit Pommes ^{1,5} 8,50 €

Flammkuchen, klassisch mit Speck und
Zwiebeln 9,50 €

Flammkuchen mit Lachs und Rucola 12,50 €

Entenkeule
mit Rotkraut und Kartoffelklößen 16,50 €

Fischiges

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Paprika-
Zwiebelgemüse und Kräuterkartoffeln 17,00 €

Matjestartar auf Rotebeete Carpaccio
und geröstetem Brot, Zitronen Öl 12,50 €

Klassiker

Schnitzel nach Wiener Art 18,50 €
mit Bratkartoffeln ¹¹

Roastbeef kalt mit Remoulade und
Bratkartoffeln 14,50 €

Minutensteak mit Schmorzwiebeln,
Bratpaprika und Rosmarinkartoffeln 22,00 €

Unser Kokenhof Burger (220g Rindfleisch)

Cheeseburger oder BBQ-Burger
mit Pommes 13,90 €

Vegetarisch

Fiorelli, mit Tomaten Mozarella
Parmesan und Käsesauce 12,50 €

Cannelloni, Zucchini-Ricotta-Spinat
Tomatensugo überbacken 12,50 €

Süße Ecke

Kaiserschmarrn mit Zwetschenkompott 9,50 €

Apfelküchlein mit Vanillesoße oder Eis 7,50 €

Kinderkram

Räuberteller

**Auf unserer Kreidetafel
gibt es wechselnde Empfehlungen**

Aktuell aus dem Keller des Kokenkrugs

Hinter dem Namen „**Weingut Fischer**“ verbirgt sich ein Name, der im Badischen für Qualität steht. 1996 übernahm Joachim Heger das Traditionsgut mit der Lage „Nimburg-Bottinger Steingrube“. Der Boden dieses Rebberges ist geprägt von braunem Jura, Muschelkalk und Lössboden. Zusammen mit einem besonderen Mikroklima verleiht dies den Weinen einen unverwechselbaren Charakter. Wir empfehlen Ihnen diese Gutsweine sowohl als Begleiter zu einem guten Essen oder auch „nur so“ in netter Runde zum gemütlichen Umtrunk.

Klassische badische und Pfälzer

Rebsorten

Gutsweine

2018 Jesuiten Hof

Riesling, Gewürztraminer trocken 0,20 l 8,50 €
Flasche 0,75 l 29,00 €

2017 Weißburgunder

trocken 0,20 l 6,00 €
Flasche 1,00 l 27,00 €

2017 Grauburgunder

Hauswein, trocken 0,20 l 6,00 €
Flasche 1,00 l 27,50 €

2018 Chardonnay

Weingut Knewitz Reinhessen trocken 0,20 l 7,00 €
Flasche 0,75 l 24,50 €

2015 Heger Cuvée

trocken 0,20 l 8,00 €
Flasche 0,75 l 28,50 €

Rotweincuvée aus Cabernet Sorten, Acolon, Merlot und Spätburgunder, gereift in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

Was sonst noch so im Keller liegt:

Weiß

2016 Flor de Vetus

100 % Verdejo, Bodegas Vetus, Rueda Spanien 0,20 l 7,00 €
Flasche 0,75 l 22,00 €

2017 Riesling

Weingut Knewitz Reinhessen 0,20 l 7,00 €
Flasche 0,75 l 21,50 €

2018 Sauvignon Blanc

Weingut Knewitz, Reinhessen trocken, Beerenbukett 0,20 l 7,90 €
Flasche 0,75 l 26,00 €

Rosé

2017 Rosé

la terra Weingut Les Vignobles Frankreich Cuvee Cinsault/Syrah 0,20 l 5,50 €
Flasche 0,75 l 19,00 €

Rot

2016 Salice Salentino

Weingut Cantina Ionis, Apulien 0,20 l 6,00 €
Flasche 0,75 l 21,00 €

2016 Salbide Tempranillo

Bodegas Izadi, Spanien 0,20 l 7,50 €
Flasche 0,75 l 25,50 €

2017 Merlot

Western Cape, Rooster 0,20 l 7,00 €
Flasche 0,75 l 23,50 €

... mal sehen, was es zu trinken gibt

Bier vom Fass

König Pils	0,30l	3,10€
König Pils	0,50l	4,50€
Gilde Ratskeller	0,30l	3,00€
Gilde Ratskeller	0,20l	2,40€
Alsterwasser	0,40l	3,50€
Alsterwasser	0,30l	2,80€
Franziskaner Hefeweizen	0,50l	4,70€
Franziskaner Hefeweizen	0,30l	3,30€
Köstritzer Schwarzbier	0,30l	3,30€
Köstritzer Schwarzbier	0,50l	4,70€

Flaschenbier

Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,50l	4,40€
Franziskaner Kristallweizen	0,50l	4,40€
Franziskaner alkoholfrei	0,50l	4,40€
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,10€
Vita Malzbier	0,33l	3,10€

Alkoholfreie Getränke

Magnus feinperlig	0,25l	2,50€
Magnus feinperlig	0,75l	5,80€
Magnus still	0,25l	2,50€
Magnus still	0,75l	5,80€
Apfelschorle	0,40l	4,40€
Rhabarberschorle	0,40l	4,40€
Orangensaft	0,40l	4,90€
Apfelsaft	0,40l	4,90€
Traubensaft	0,40l	4,90€
Johannisbeersaft	0,40l	4,90€
Tomatensaft	0,40l	4,90€
KIBA	0,40l	4,90€
Schweppes Familie ^{2,3,4,5}	0,20l	2,90€
Coca-Cola ^{1,2,3,4}	0,40l	3,90€
Coca-Cola light ^{1,2,3,4}	0,40l	3,90€
Fanta ^{2,3,4,7} , Sprite, Spezi ^{1,2,3,4}	0,40l	3,90€

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme ¹	2,30€
Portion Kaffee Creme ¹	4,50€
Espresso Arabica ¹	2,70€
Latte Macchiato ¹	3,70€
Cappuccino ¹	3,00€
Milchkaffee ¹	3,50€
Tasse Schokolade mit Sahne	3,50€
Kännchen Ronnefeldt Tee	
Darjeeling, Pfefferminze, Kamille oder Frucht	4,20€

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00€
Linie Aquavit	2 c	3,00€
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,00€
Gordons Dry Gin	2 cl	3,00€
Ouzo 12	2 cl	3,00€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Fernet Branca/Menta	2 cl	3,00€
Ramazotti auf Eis	4 cl	4,50€
Amaretto	2 cl	3,00€
Sambuca	2 cl	3,00€
Baileys auf Eis	4 cl	4,50€
Averna auf Eis	4 cl	4,50€
Cointreau	2 cl	3,00€
Kokenkrug Hausgrappa	2 cl	5,00€

Unser Tipp für Liebhaber von Obstbränden:

Hubertus Vallendar bringt Natur authentisch in die Flasche. Als einziger Edelbrenner weltweit wurde Hubertus Vallendar in allen drei Kategorien – 100% Destillate, Bitter, Liköre sowie Obst-Spirits & Geiste – mit dem Titel World Class Distillery ausgezeichnet. Perfektionist für Premium-Brände.

Lassen Sie sich beraten, z. B.

Williams Christ Birne, Obstbrand,

Alte Zwetschge

oder Marillenbrand 2 cl von 4,50€ bis 6,50€

Aperitifs und Longdrinks

Sherry dry, medium, sweet	5 cl	4,20€
Portwein weiß oder rot	5 cl	4,20€
Martini Familie	5 cl	4,20€
Gin Tonic ^{2,3,4,5}	4 cl	6,90€
Wodka Lemon ^{2,3,4,5}	4 cl	6,90€
Campari ² Soda/Orange	4 cl	6,90€
Bacardi Cola ^{1,2,3,4}	4 cl	6,90€
Aperol Spritz		8,50€
Hugo		8,50€

Sekt & Prosecco

Kokenhof Sekt, Riesling extra trocken	0,10 l	5,70€
Prosecco Spumante	0,10 l	5,70€

Inklusivpreise

Kennzeichnung

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung unterliegen Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln der Kennzeichnungspflicht. Die nachfolgende Tabelle und die Kennzeichnung der Speisen und Getränke gibt Ihnen Aufschluss darüber, welche Stoffe in den von uns angebotenen Artikeln enthalten sein können.

Bitte weisen Sie uns auch gerne auf eventuelle Unverträglichkeiten hin. Selbstverständlich stehen unsere Mitarbeiter auch bei Fragen zur Verfügung.

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----|---------------------------|
| 1) | mit Koffein |
| 2) | mit Farbstoff |
| 3) | mit Konservierungsstoffen |
| 4) | mit Süßungsmitteln |
| 5) | chininhaltig |
| 6) | mit Sulfiten |
| 7) | mit Antioxidationsmitteln |
| 8) | mit Geschmacksverstärkern |
| 9) | geschwärzt |
| 10) | mit Phosphaten |
| 11) | mit Milcheiweiß |
| 12) | gewachst |
| 13) | mit Taurin |