

## Unsere Gewürzwelt

Von Küchenklassikern bis hin zu besonderen Gewürzmischungen, einzeln oder in kleinen Geschenkesets verpackt, exklusiv bei uns erhältlich.

Unsere Gewürze und Gewürzmischungen sind nicht bestrahlt und nicht gentechnisch verändert. Sie werden lichtdicht verpackt und aromaversiegelt.

Viele unserer Produkte sind vegan, gluten- und lactosefrei, ohne Zugabe von Allergenen, gemäß EU-Verordnung 1169/2011.

Außerdem sind sie ohne Zugabe von Palmfett und ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe. Alle unsere Mix-Spezialitäten enthalten nicht-raffinierte Salze wie Meersalz oder Steinsalz.



**Cosmar's Rokoko**  
Thüngersheimer Straße 5  
97209 Veitshöchheim

Telefon: 0931-40 40 98 40  
Fax: 0931-40 40 98 39

E-Mail: [restaurant@rokoko-veitshoechheim.de](mailto:restaurant@rokoko-veitshoechheim.de)  
Internet: [rokoko-veitshoechheim.de](http://rokoko-veitshoechheim.de)



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: MITTWOCH - SONNTAG 11:00 - 15:00 UHR UND 18:00 - 23:00 UHR. MONTAG UND DIENSTAG RUHETAG.

### *Unser Winter-Lunch-Buffer*

**Termine: 25.11.2018, 20.01.2019 und 17.02.2019**

Zu Beginn servieren wir Ihnen unsere beliebte Hokkaido-Kürbissuppe,  
danach bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Buffet:  
mit Wildschweinbraten von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau,

Forellenfilet von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen, Rinderbäckchen von unserem Metzger Schürger aus Werneck,  
Gemüse von der Gärtnerei Klinger aus Veitshöchheim sowie verschiedenen Beilagen und Salaten.

Zum Abschluß servieren wir Ihnen einen hausgemachten lauwarmen Schokoladenbrownie mit Gewürzkirschen,  
Vanilleeis und Schlagsahne.

**Beginn je 12 Uhr bis 14 Uhr, Preis pro Person 25,- €**



### *Unser Veranstaltungsangebot für den Monat Februar:*

Bei Buchung einer Feierlichkeit ab 20 Personen mit einem Menü oder Buffet aus unserer  
Bankettmappe geht der Sektempfang aufs Haus.

### *Am 14. Februar ist Valentinstag!*

**Verbringen Sie bei Kerzenschein und gutem Wein einen romantischen Abend zu Zweit  
mit unserem 5-Gang-Valentinsmenü 2019:**

- ~ Thailändisch marinierte rohe Riesengarnele mit Chili, Limette, Minze, Knoblauch und Koriander an Bitter-Melone und Rotkohl,
- ~ Kokos-Entensuppe mit braunen Champignons und Frühlingslauch,
- ~ Teriyaki-Hähnchen auf Wasabi-Kartoffelmus mit Sojasprossen in Erdnussöl gebraten,
- ~ Zartes Kalbsfilet auf Karotten-Ingwer-Püree mit grünem Spargel und getrüffeltem Portwein-Schalotten,
- ~ Mango-Limetten-Creme mit Vanille und marinierten Beeren

**Preis pro Person 49,- €**



### *Kochkurse im Rokoko*

**Termine jeweils montags: 14.01.2019, 11.02.2019 und 18.03.2019**

Alles rund ums Thema „Kochen mit Gewürzen“.

Wir zeigen Ihnen, wie man mit dem passenden Gewürzen aus jedem Essen ein Geschmackserlebnis macht.

**Beginn jeweils 18:30 Uhr, Preis pro Person 80,- € (inklusive Aperitif, korrespondierende Weine, Kaffee, Wasser und Digestif).**