

COOKS

RESTAURANT
EST 1997

BIG 7 | ✈️ Travel

Best Pizza in Denmark 2019

The travel portal Big 7 Travel has named the 25 best pizzerias in Denmark.

24th. Restaurant Cooks – Holstebro

This stylish restaurant in Holstebro serves up juicy steaks, tapas and crispy pizzas.

The bases are thin and crispy and come with a large selection of delicious toppings.

There are a lot of other great items on the menu, but it is hard to look past the pizza.

As well as traditional Italian toppings, you can go for Danish classics such as döner kebab pizza.

I FROKOST 11.00-16.00 I

SANDWICH

Hjemmebagt med döner kebab eller kylling salat, cherrytomater, rødløg og dressing ...79.-
Hjemmebagt med røget laks, avacado, rucola, rødløg, dressing79.-

DURUM

Hjemmebagt med döner kebab eller kylling, salat, cherrytomater, rødløg og dressing ..79.-

FROKOST PIZZA

Økologisk tomatsauce, mozzarella, prosciutto skinke og pepperoni.....79.-
Økologisk tomatsauce, mozzarella, oksekød og pepperoni79.-
Økologisk tomatsauce, mozzarella, kødsauce og spaghetti79.-
Økologisk tomatsauce, mozzarella, kebab eller kylling, salat, cherrytomater,
rødløg og dressing79.-

FROKOSTBØF

Kalvefilét: med salat, fritter og cognacsauce 129.-
Kyllingefilét: med salat, fritter og cognacsauce 129.-
Hakkebøf: med salat, fritter og bearnaisesauce 129.-

PARISERBØF

Brød, hakkebøf, æggeblomme, løg, rødbeder, capers og peberrod..... 129.-

BURGER

Cooks Burger: hakkebøf på grill med salat, rødløg, tomat, agurk,
ost og hjemmelavet dressing..... 109.-
Mexican Burger: hakkebøf på grill med salat, rødløg, tomat, agurk,
tacosauce, guacamole, jalapenos og ost..... 109.-
Kyllingeburger: kyllingefilet på grill med salat, rødløg, tomat,
ost og karrydressing 109.-

Alle burgere serveres med fritter og aioli.

Vi bruger oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden

PASTARETTER

Spaghetti Carbonara: med bacon, parmesanost og flødesauce89.-
Pasta Al Filetto: med strimler af kalvefilét, champignon, parmesanost,
fløde- og tomatsauce89.-

I COOKS MENU I

FORRET

Lufttørret oksefilet: med rucola, parmesanost, oliven og citron

HOVEDRET

Oksemørbrad: med serranoskinke i rødvinssauce

Serveres med garniture og dagens kartoffel.

DESSERT

Chokoladesoufflé med is og kaffe.....329.-

I CHEF MENU I

FORRET

Rejesalat

HOVEDRET

Kalvefilét: med rødvinssauce

Serveres med garniture og dagens kartoffel

DESSERT

Creme Brulee og kaffe319.-

I FORRETTER I

31. Hvidløgsbrød: med ost	49.-
32. Carpaccio	89.-
33. Rejesalat	89.-
34. Börek: filodej fyldt med ost og spinat. Serveres med tzaziki.....	89.-
35. Gambas pil pil	99.-
36. Lufttørret oksefilét: med parmesanost, rucola, olivenolie og citron	89.-
38. Salat: med grillet kyllinge filet	89.-
40. Nachos classic	79.-
40a.Nachos Supreme: med kødsauce og jalapenos.....	99.-

Alle forretter serveres med friskbagt brød.

I TAPAS I

Tapastallerken: med det bedste fra køkkenet.....	179.-
---	-------

I FRA STENKULSGRILLEN I

64. Rib Eye: 300 gr.....	299.-
65. T-Bone: 500 gr.....	299.-
66. Kalvefilét: 200 gr.	269.-
67. Oksemørbrad: 200 gr.....	289.-
68. Kyllingefilét: 200 gr.....	229.-

Serveres med garniture og kartoffel.

Vælg mellem bearnaise, rødvinssauce, cognacsauce og kryddersmør

I BURGER I

- 53. Cooks burger:** hakkebøf på grill med salat, rødløg, tomat, agurk, ost og hjemmelavet dressing 129.-
- 54. Mexican Burger:** hakkebøf på grill med salat, rødløg, tomat, agurk, tacosauce, guacamole, jalapenos og ost 139.-
- 55. Kyllingeburger:** kyllingefilet på grill med salat, rødløg, tomat, ost og karrydressing 129.-
- 56. Ox burger:** Oksemørbrad, rødløg, relish, semi dry tomater og bearnaisesauce 169.-
- 57. Kalve burger:** Kalvefilet, rødløg, relish, semi dry tomater og rødvinssauce 169.-

Alle burgere serveres med fritter og aioli.

Vi bruger oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden

I PASTA I

- 41. Penne Huso:** kalvefilet i tern, bacon, løg, parmesanost, chili, hvidløg, fløde- og tomatsauce 129.-
- 42. Carbonara:** pasta med bacon, parmesanost og flødesauce 129.-
- 43. Pasta Al Filetto:** strimler af kalvefilet, champignon, parmesanost, fløde- og tomatsauce 129.-
- 44. Pasta Con Pollo:** med kylling, bacon, parmesanost, fløde- og tomatsauce 129.-
- 45. Pasta Gamberetti:** med black tigerrejer, hvidvin, hvidløg, fløde- og tomatsauce 129.-

Alle pastaretter serveres med friskbagt brød.

I PIZZA I

Alle pizza laves med økologisk tomatsauce og mozzarella ost.

(21 - 22 er uden tomatsauce)

1. **Oriental:** Döner kebab, champignon, løg, dressing og chili..... 106.-
2. **Allan:** Svampe symfoni, kartofler, mascarpone, kylling og rosmarin..... 114.-
3. **Venus:** Oksekød, champignon, spaghetti, chili og dressing 106.-
4. **Say chesse:** Cheddar, mascarpone, parmesan, gorgonzola og oregano 106.-
5. **Arena:** Oksekød, bacon, løg, og pepperoni 106.-
6. **Vesuvio:** Prosciutto skinke, pepperoni og ananas 106.-
7. **Sorrento:** Prosciutto skinke, champignon, bacon og pølser 106.-
8. **Vegetar:** Svampe, grillet squash, kartofler, oliven og aubergine 106.-
9. **Carpaccio:** Portobello svampe, carpaccio, rucola, parmesan og olivenolie..... 115.-
10. **Dilan:** Kylling, champignon, løg, dressing og spaghetti 106.-
11. **Parma:** Serranoskinke, parmesan, rucola, cherrytomater og olivenolie..... 109.-
12. **Welat:** Döner kebab, pepperoni, jalapenos og champignon 106.-
13. **My Love:** Prosciutto skinke, döner kebab, kylling, pepperoni, pølser og bacon.... 109.-
14. **Aspendos:** Kalvefilét-strimler, pepperoni, champignon, løg og gorgonzola 106.-
15. **Mix I:** Döner kebab, oksekød, prosciutto skinke, kylling og dressing..... 109.-
16. **Chorizo:** Spansk pølse, artiskok, portobello svampe og cherry tomater 115.-
17. **Bresaola:** Bresaola, parmesanost, rucola, cherrytomater og olivenolie 109.-
18. **Rami:** Kylling, rucola, cherrytomater, pesto og pinjekerner 109.-
19. **Amigo:** Oksekød, champignon, pepperoni, chili og løg 106.-
20. **le ibo:** Kartofler, carpaccio, og barbecue sauce..... 115,-
21. **Firat:** Döner kebab eller kylling, rødløg, cherrytomater, salat og dressing 106.-
22. **Nordisk:** Kartofler, grillet aubergine, stegt serranoskinke,
mascarpone, rosmarin..... 115,-

Alle pizzaer kan laves glutenfri + 30 kr.

I HALVÅBEN INDBAGT PIZZA I

- 23. Cook's:** Döner kebab, champignon, løg og dressing 106.-
24. Florida: Kylling, spaghetti, champignon, løg og dressing 106.-
25. Sason: Portobello svampe, peberfrugt, oksemørbrød, bearnaisesauce 109.-
26. Verona: Döner kebab, kylling, prosciutto skinke, spaghetti og dressing 109.-
28. Bologna: Kødsauce og spaghetti 106.-

I TILBEHØR TIL PIZZA I

- Kød, mozzarella 12.-
Grøntsager, dressing 6.-

I DURUM & SANDWICH I

- 51. Durum:** hjemmebagt med döner kebab eller kylling, salat, cherrytomater, rødløg og dressing 99.-
58. Kebabsandwich: hjemmebagt med döner kebab, salat, cherrytomater, rødløg og dressing 99.-
59. Kyllingesandwich: hjemmebagt med kylling, salat, cherrytomater, rødløg og dressing 99.-

I BØRNEMENUER I

- 83. Spaghetti:** med kødsauce 59.-
84. Minipizza: vælg mellem skinke, kødsauce, oksekød og pepperoni 59.-
85. Mini halvåben: vælg mellem 23, 24 og 28 69.-
86. Mini kurdisk pizza: vælg mellem kebab eller kylling salat, cherrytomater, rødløg og dressing 69.-
87. Kyllingenuggets: med fritter 59.-

I DESSERT I

73. Creme brûlée 79.-
74. Tiramisu 84.-
75. Chokoladesoufflé med is 79.-
76. Cooks desserttapas min. 2 pers. pr. pers 99.-
77. Pandekager med is 79.-

I COCKTAILS I

Aperol spritz	65,-
Hendricks Gin.....	65,-
Gin Mare	65,-
Gin Hass.....	65,-
Gin Moms	65,-
Husets Gin	55,-
White Russian	65,-
Irish Coffee	50,-

I KAFFE I

Americano	20,-
Espresso	20,-
Café Latté.....	35,-
Cappuccino	35,-
Ice coffee	40,-
Varm Kakao	35,-
The	20,-

I DRIKKEVARER I

Carlsberg Pilsner

0,25	39,-
0,50	54,-

Tuborg Classic

0,25	40,-
0,50	59,-

1664 Blanc

0,50	64,-
------------	------

Grimbergen Double

0,50	64,-
------------	------

Nordic Ale, alkoholfri

0,25	39,-
0,50	54,-

Øl fra Fur Bryghus

Renæssance, Bock, Ale, Lager,

Pr. flaske	69,-
------------------	------

Sodavand

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Lemon

Lille 0,25	39,-
Mellem 0,50.....	49,-
Stor 0,75.....	56,-

Økologisk saft

Æble, Hyldeblomst, Hindbær, Solbær

Pr. flaske	35,-
------------------	------

SELSKABER

Vi har plads til 100 gæster

Barnedåb, konfirmation, bryllup,
den runde fødselsdag,
familiefest eller firmafest.

Der tilbydes catering med og uden personale,
samt total arrangementer ud af huset.

Kontakt os for yderligere information
omkring selskaber – vi sammensætter
menu og aftaler bordopdækning
alt efter dine ønsker.

Restaurant Cook's summer af god
og hyggelig stemning

Vores nyrenoverede restaurant rummer
plads til 100 gæster.

Der er plads til alle, og hyggelige kroge
i restauranten sikrer en god oplevelse for alle.

I sommerperioden dækker vi op på vores
hyggelige terrasse, hvor vi både serverer
frokost og aftenretter.

Der er selvfølgelig også plads til, at du
blot kan tage plads og nyde
drikke eller mindre snacks.

I VINKORT I

I BOBLER MOUSSERENDE I



Cuvage Blanc de Blancs, Piemonte, Italien

Champagnekvalitet fra Piemonte, Metodo Classico.

Elegant, frisk og cremet finish, med noter af citrus og brødnoter.

Perfekt som aperitif eller til finere skaldyr og fisk. Drue 100 % Chardonnay,

24 mdr. på gæren Pr. Fl. 345.-

I HVIDE: LETTE – AROMATISKE – FRISKE – ELEGANTE I



NESPOLINO BIANCO, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN

Aromatisk duft af tropisk frugt, grønne æbler og lidt citrus.

Smagen er frisk, tør og fyldig med noter af ananas, mango og papaja.

Meget drikkevenlig hvidvin, som går glimrende til grillet fisk, rejer og hummer og retter med lyst kød.

Druer: Trebbiano og Chardonnay Pr. Gl. 65.- | Pr. ½ fl. 115.- | Pr. fl. 230.-



THE WEATHER STATION SAUVIGNON BLANC, JOURNEYS EN, SYDAFRIKA.

Charmerende duftnuancer af hvide blomster, græs, citrus og melon.

Frisk og slank i munden med intens frisk frugt, frisk syre og en tør afslutning.

Et dejligt glas til skaldyr, mager fisk og milde oste.

Drue: 100 % Sauvignon Blanc Pr. fl. 298.-

I HVIDE: MEDIUMFYLDIG – FRUGTRIGE – BALANCE I



DOC PEDAGEBIT, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN.

Kompleks vin med flot balance, perfekt til fisk og skaldyr.

Smagsnoter: Indbydende duft af blomster, citrus og havtorn.

Smagen er sprød og frisk med fine noter af fersken og urter.

Ganske velegnet til cremet grøntsagssuppe og retter med asparges og skaldyr.

Drue: 100 % Pedagebit. Pr. fl. 298.-

I HVIDE: FYLDIG – FEDMEFULD – INTENS I



LA COUR DES DAMES CHARDONNAY, BADET CLEMENT, BOURGOGNE, FRANKRIG

Intens duft af hvide blomster, æble og abrikos med en elegant underspillet fadnote. Cremet og fyldig i smagen. Flot kompleksitet og intensitet i retning af god

hvid bourgogne. Et godt valg til de lidt federe fiskeretter eller kylling.

Drue: 100 % Chardonnay Pr. fl. 298.-

I ROSÈVIN I



FILARINO ROSÈ, PODERI DAL NESPOLI, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN

I glasset en fin rosa farve. Duften er aromatisk af vilde roser, granatæble og blodappelsin.

Afrundet, frisk og frugtig smag af røde kirsebær med et strejf af viol og en delikat mineralsk afslutning. Drik den som aperitif eller til salater og lette forretter.

Druer: 100 % Sangiovese Pr. Gl. 65.- | Pr. fl. 275.-

I RØDE: FRUGTRIGE – FRISKE – LETTE I



LA COUR DES DAMES PINOT NOIR, BADET CLEMENT, BOURGOGNE, FRANKRIG.

Intens næse med noter af hindbær, ribs og jordbær. Vinen er mild, blød og saftig og lidt i stil med en côte de beaune. En meget elegant og velafbalanceret pinot noir, som fungerer fint til grillet fisk og retter med lyst fjerkræ

Druer: 100 % Pinot Noir Pr. fl. 298.-

I RØDE: MEDIUMFYLDIGE – STRUKTUR – TANNIN I



PODERI DAL NESPOLINO ROSSO, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN

Duften er indtagende med noter af kirsebær, violer, chokolade og lidt urter. Smagen er mild og rund og meget saftig. En meget harmonisk vin, som egner sig til de fleste pizza og pastaretter.

Druer: 70 % Sangiovese og 30 % Merlot Pr. gl. 65.- | Pr. ½ fl. 115.- | Pr. fl. 230.-



PASION DO BOPAL, BODEGAS SIERRE NORTE, UTIEL – REQUENA, SPANIEN

COOKS ANBEFALER

Pasion de Bobal er lavet 100% på den spændende lokale druesort Bobal. Vinen har lagret i 6 måneder på små franske egetræsfade.

Smagenoter: Duften er indtagende med noter af orangeskal, hindbær, jordbær og kirsebær, og et strejf af bergamot som i Earl Gray te.

Smagen er frugt rig, med fine nuancer af mørke bær, kaffe og chokolade med en charmerende cremet struktur.

Den milde silkeagtige vin er eminent til fjerkræ, til kalvekød eller som gennemgående tapas-vin, eller den perfekte kærlighedsvin og bryllupsvin.

Certificeret økovin.

Vinen har fået 91 point af Wineadvocate v. Robert Parker Pr. fl. 345.-

I RØDE: KRAFTIGE – INTENSE – EFTERSMAG I



DOC PIANO DEL CERRO, VIGNETI DEL VULTURE, BASILICATA, ITALIEN.

Dyb mørkerød farve. Duften er intens med nuancer af solbær, brombær, chokolade, lakrids og vanilje. Masser af ekstrakt og struktur i smagen og en lang, næsten balsamisk eftersmag. En vin til den gode peberbøf, krydret lam, dyrevildt eller blåskimmelost

Druer: Aglianico Pr. fl. 495.-