

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

WELCOME

OUR OFFER FOR YOU

<i>Warm kitchen:</i>		daily	12:00 pm till 22:00 pm
<i>Cup of coffee & piece of cake:</i>	4,95 €	daily	2:30pm till 5:30 pm
<i>Dinner for 2 (3-course menu):</i>	19,95 € p.P.	daily	from 5:00 pm
<i>Family lunch (3-course menu):</i> Children till 10 years eat free	19,95 € p.P.	daily	12:00 till 3:00 pm

YOURS, THE KOCHKULTUR TEAM

SUPPEN

Weißer Bohnensuppe

aufgeschäumte Suppe von weißen Bohnen mit Bauchspeck 5,95 €

Zuppa di pomodoro²

Tomatensuppe mit Mozzarella-Bällchen & Basilikumpesto 5,95 €

SALATE

Salat & Austernpilze

gebratene Austernpilze mit Frühlingszwiebeln auf knackigen Blattsalaten mit Hausvinaigrette 9,95 €

Salat & Falafelbällchen

hausgemachte Falafelbällchen auf bunten Blattsalaten, gezupftem Basilikum mit Joghurt-Limonen-Dressing 9,95 €

Salat & Hühnerbrust²

Hühnerbrustspieß mariniert mit rotem Curry & Kokos auf gemischtem Salat mit Radicchio, Lollo Rosso, Rucola mit weißer Balsamico-Vinaigrette 12,95 €

Salat & Lachs

Lachsfilet auf buntem Blattsalat, Tomaten & Gurken mit Dill-Senf-Dressing 13,95 €

Salat & Ziegenkäse

lauwarmer Ziegenkäse mit Kräutern, glasiert auf saisonaler Salatauswahl mit Honig-Vinaigrette 11,95 €

ANTIPASTI

Carpaccio vom Rind²

klassisch serviert mit Pinienkernen, frittierten Kapern, Trüffelmayonnaise & Rucola 13,95 €

Falafel

gefüllt mit hausgemachten Falafelbällchen, aufgeschäumter Tomatenbutter, Bohnenpüree & Saisongemüse 13,95 €

Gebratene Riesengarnelen²

vier gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchöl, Bruschetta & Kräutersalat 14,95 €

REIS & PASTA

Gemüserisotto und Büffelmozzarella ²

marinierter Büffelmozzarella auf Risotto mit verschiedenem Gemüse & Limette

11,95 €

Penne Orange-Chili

geschwenkte Penne Rigate mit Hühnerbruststreifen in scharfer Orangen-Chilisauce

10,95 €

Spaghetti mit Paprikapesto ²

Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem Paprikapesto mit mariniertem Kräutersalat

11,40 €

Tagliatelle mit Garnelen

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, fruchtiger Tomatensauce & gezupftem Basilikum

15,95 €

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“

krosser Flammkuchen mit Schmand, Bauchspeck & Zwiebeln

8,95 €

Flammkuchen „Italienischer Art“

krosser Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella & Pesto Basilico

9,95 €

Flammkuchen „Nordischer Art“

krosser Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, roten Zwiebeln & mariniertem Rucola

11,95 €

FLEISCH

Kalbsrückensteak ²

200g. Steak vom Kalbsrücken mit Estragon-Senfkruste, Senfrahm, Lyoner Kartoffelgratin & Marktgemüse

19,95 €

Ochenschulter aus der Region

lang geschmort in Jus, mit weißem Bohnenpüree & gebräunter Polenta

18,95 €

Poulardenbrust

Supreme von der Poularde aus biologischer Erzeugung und deutscher Haltung mit weißer Pfeffersauce, Zitronenkartoffeln & Babyspinat

15,95 €

Wiener Schnitzel

der Klassiker vom Kalb mit Zitrone & Rucola-Kartoffelsalat

18,95 €

FISCH

Doradenfilet

auf der Haut gebraten mit Tomaten-Kapernvinaigrette,
Kräuterkartoffeln & jungem Spinat

16,95 €

Lachs

Lachsfilet mit Tagliatelle in Zitronensauce & kleinem Beilagen-
salat

16,95 €

Steinbeißer

Tomatenkruste & Risotto mit Kalamata-Oliven & Basilikum

17,95 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE bis 10 Jahre

Chicken Nuggets

mit Ketchup & Mayonnaise, dazu Pommes Frites

5,95 €

Knusprige Fischstäbchen

mit Remouladensauce, dazu Pommes Frites

5,95 €

Spaghetti

mit Bolognesesauce

5,95 €

DESSERT

ein Stück Kuchen enthält Gluten, Milch & Ei

wechselnde Auswahl

3,40 €

Tart aux Pommes

Apfelkuchen mit Eierlikörrahm & Vanilleeis

8,95 €

saisonal variierende Desserts

Sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris (laut & leise) 0,25l 2,50 €
0,75l 5,50 €

San Pellegrino 0,75l 5,95 €

*Coca Cola^{1,2,9}/ Cola Light^{1,2,9,11}/
Cola Zero^{1,2,9,11}/Sprite/
Fanta^{1,3}/Mezzo Mix^{1,2,9,1}* 0,33l 2,60 €

Apfelschorle² 0,3l 2,60 €

Eistee (Pfirsich & Zitrone)^{3,9} 0,3l 2,70 €

*Schweppes Bitter Lemon^{3,10}/
Ginger Ale¹/ Tonic Water¹⁰* 0,2l 2,80 €

SÄFTE

*Apfel, Ananas, Johannisbeere,
Kirsche, Grapefruit, Maracuja,
Tomate, Banane* 0,2l 2,50 €

*frisch gepresster Orangensaft/
Tagessaft* 0,3l 3,95 €

WELLNESSDRINKS

Carpe Diem Kombucha¹¹ 0,25l 3,50 €
Bionade 0,33l 3,95 €

BIERE VOM FASS

Bitburger 0,25l 2,60 €
0,4l 3,50 €

Sion Kölsch 0,25l 2,60 €
0,4l 3,50 €

Benediktiner Weizen 0,5l 4,10 €

FLASCHENBIERE

Radler 0,33l 2,70 €

Radler alkoholfrei 0,33l 2,70 €

Kandi Malz 0,33l 2,70 €

Alkoholfreies Bier 0,33l 2,70 €

Alkoholfreies Weizen 0,5l 4,10 €

HEIßGETRÄNKE

Kaffee⁹ 2,40 €

Kaffee, koffeinfrei 2,40 €

Espresso⁹ 2,10 €

Doppelter Espresso⁹ 2,95 €

Milchkaffee⁹ 2,95 €

Cappuccino⁹ 2,60 €

Latte Macchiato⁹ 2,95 €

*Latte Karamell/ Amaretto/
Vanille^{1,9}* 3,50 €

Heiße Schokolade 2,60 €

Heiße Schokolade mit Sahne 3,10 €

Frischer Tee
verschiedene Sorten 2,50 €

HAUSWEINE enthalten Sulfite**Dornfelder Qualitätswein**

trocken, Rheinhessen	0,2l	6,95 €
	0,75l	22,95 €

Grauer Burgunder Qualitätswein

trocken, Rheinhessen	0,2l	7,50 €
	0,75l	24,50 €

WEIßWEINE enthalten Sulfite**Chenin Blanc**

trocken, Südafrika	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Grauer Burgunder Qualitätswein

trocken, Baden	0,2l	4,95 €
	0,75l	18,00 €

Grundstock Cuvée

trocken, Rheinhessen	0,2l	7,95 €
	0,75l	24,95 €

Pinot Grigio

trocken, Italien	0,2l	4,95 €
	0,75l	16,95 €

Riesling

trocken, Pfalz	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Rivaner Qualitätswein

trocken, Baden	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Sauvignon blanc

trocken, Südafrika	0,2l	5,50 €
	0,75l	19,95 €

Silvaner Qualitätswein

trocken, Baden	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Weißer Burgunder Qualitätswein

halbtrocken, Baden	0,2l	4,95 €
	0,75l	16,95 €

ROSÉ enthalten Sulfite**Bardolino**

trocken, Italien	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Pinotage Rosé

trocken, Südafrika	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Spätburgunder Rosé Qualitätswein

trocken, Baden	0,2l	4,95 €
	0,75l	16,95 €

ROTWEINE enthalten Sulfite**Aimery Merlot**

trocken, Frankreich	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Cabernet Sauvignon Merlot

trocken, Südafrika	0,2l	4,95 €
	0,75l	18,00 €

Chianti

trocken, Italien	0,2l	5,50 €
	0,75l	19,95 €

Grundstock Cuvée

trocken, Rheinhessen	0,2l	7,95 €
	0,75l	24,95 €

Luccarelli

trocken, Italien	0,2l	4,50 €
	0,75l	15,00 €

Spätburgunder Qualitätswein

halbtrocken, Baden	0,2l	4,95 €
	0,75l	16,95 €

CHAMPAGNER & SEKT enthalten Sulfite

Champagner Mandois 0,75l 88,00 €

Sekt Brillant

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach	0,1l	3,50 €
	0,75l	22,00 €

Sekt Rosé

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach	0,1l	3,50 €
	0,75l	22,00 €

APERITIF & DIGESTIF

<i>Campari</i>	5cl	3,80 €
<i>Sherry Fino dry/ medium</i>	5cl	3,00 €
<i>Martini rosso/ blanco/ dry</i>	5cl	3,80 €
<i>Portwein Noval L.B.</i>	5cl	3,80 €

LIKÖRE

<i>Amaretto</i>	4cl	3,60 €
<i>Baileys^{1,9}</i>	4cl	3,80 €
<i>Cynar</i>	5cl	3,80 €
<i>Grand Marnier³</i>	4cl	3,80 €
<i>Sambuca Molinari</i>	4cl	3,80 €
<i>Ouzo 12</i>	2cl	2,40 €

BRANDY/ COGNAC/ WHISKEY

<i>Asbach Uralt</i>	2cl	2,80 €
<i>Jack Daniels Bourbon</i>	2cl	2,80 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	2cl	3,40 €
<i>Vecchia Romagna</i>	2cl	3,20 €

BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

<i>Papidoux Calvados</i>	2cl	2,80 €
<i>Himbeergeist</i>	2cl	2,80 €
<i>Kirschwasser</i>	2cl	2,80 €
<i>Williamsbirne</i>	2cl	2,80 €

WODKA/ GRAPPA

<i>Wodka</i>	2cl	2,80 €
<i>Grappa</i>	2cl	2,60 €

KORN/ KLARE

<i>Doppelkorn</i>	2cl	2,40 €
<i>Fürst Bismarck</i>	2cl	2,40 €
<i>Tequila</i>	2cl	2,80 €

LONGDRINKS

<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	4,95 €
<i>Campari Soda</i>	4cl	4,00 €
<i>Campari Orange</i>	4cl	4,70 €
<i>Cynar Soda</i>	4cl	4,00 €
<i>Gin Tonic^{3,4,10,11}</i>	4cl	7,95 €
<i>Hugo</i>	0,2l	4,95 €
<i>Rum Cola^{1,2,9,11}</i>	4cl	7,95 €
<i>Whiskey Cola^{1,2,9,11}</i>	4cl	7,95 €
<i>Wodka Lemon^{3,4,10,11}</i>	4cl	7,95 €


AQUAVIT

<i>Aalborg Jubiläum Akvavit</i>	2cl	2,40 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	2,40 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl	2,40 €

BITTERLIKÖRE

<i>Aperol</i>	5cl	3,80 €
<i>Averna</i>	4cl	3,80 €
<i>Fernet Branca</i>	4cl	3,60 €
<i>Fernet Branca Menta</i>	4cl	3,60 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	2,50 €
<i>Ramazotti</i>	4cl	3,80 €

ZUSATZSTOFFE

	vegetarisch		vegan
1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
2*	Konservierungsstoff mit Nitrat	3	Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmittel	7	Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338-E341, E450-E452
8	Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen	9	koffeinhaltig
10	chininhaltig	11	mit Süßungsmittel
12	Phenylalaninquelle bei Aspartam	13	gewachst
14	Taurin		

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)	Zucker
Weißer Bohnensuppe		•			•										•
Zuppa di pomodoro		•			•						•				•
Salat & Austernpilze						•					•				•
Salat & Falafelbällchen	•	•		•	•	•			•		•				•
Salat & Hühnerbrust				•		•	•	•			•			•	•
Salat & Lachs		•				•				•	•				
Salat & Ziegenkäse		•				•					•				
Carpaccio vom Rind		•	•			•					•				
Falafel	•	•		•	•		•	•	•		•				•
Riesengarnelen	•					•		•		•	•			•	
Gemüserisotto		•	•		•				•						•
Penne Orange-Chili	•	•			•				•						•
Spaghetti Paprika	•	•			•			•	•						•
Tagliatelle Garnele	•	•	•		•				•	•				•	•
Flammkuchen Elsass	•	•													
Flammkuchen Italien	•	•						•							
Flammkuchen Nordisch	•	•				•								•	
Kalbsrückensteak	•	•			•	•			•		•				•
Ochsenfleisch	•	•			•				•		•				•
Poulardenbrust	•	•				•			•		•				•
Wiener Schnitzel	•	•	•		•	•									•
Doradenfilet	•				•	•			•	•	•				•
Lachs	•	•			•	•			•	•	•				•
Steinbeißer	•	•			•	•			•	•	•				•
Chicken Nuggets	•	•	•												•
Fischstäbchen	•	•	•								•				•
Spaghetti	•														•
Kuchen	•	•	•								•				•
Tart aux Pommes	•	•	•					•			•				•

CELEBRATIONS & CONFERENCES

You might also book the KOCHKULTUR for your individual event. The comfortably arranged restaurant with large bar has a capacity of up to 80 persons. We would be pleased to assist you with the planning of your birthday, anniversary, wedding etc.

CONTACT

Tel.: +49 2 41 182 74 - 601
gastromie@carolus-thermen.de

BUSINESS HOURS

daily
12.00 pm - 11.00 pm
Kitchen open till 10.00 pm

CAROLUS  THERMEN

THERMALBAD | SAUNA | SPA | GASTRONOMIE
täglich von 9:00 bis 23:00 Uhr
www.carolus-thermen.de