

# KOCHKULTUR

---

BAR & RESTAURANT

# UNSER ANGEBOT

## WARME KÜCHE

täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr

## DINNER FÜR 2 (3-GÄNGE MENÜ)

freitags ab 17:00 Uhr

•

34,90 € p.P.

## FAMILIENLUNCH (3-GÄNGE MENÜ)

sonntags von 12:00 bis 15:00 Uhr

•

29,90 € p.P.

Kinder bis 10 Jahre essen kostenlos

# SUPPEN

## **WEISSE BOHNENSUPPE** 2

aufgeschäumte Suppe von weißen Bohnen mit Bauchspeck

•

6,50 Euro

## **ZUPPA DI POMODORO** 2 (VEGETARISCH)

Tomatensuppe mit Mozzarella-Bällchen und Basilikumpesto

•

6,50 Euro

## **KOKOS-MÖHREN-INGWER SUPPE** 4 (VEGAN)

•

5,90 Euro

# SALATE

(VEGAN) **SALAT & AUSTERNPILZE**

Gebratene Austernpilze mit Frühlingszwiebeln  
auf knackigen Blattsalaten mit Hausvinaigrette

•  
10,50 Euro

(VEGETARISCH) **SALAT & FALAFELBÄLLCHEN**

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

•  
11,50 Euro

**2 SALAT & HÜHNERBRUST**

Hühnerbrustspieß mariniert mit rotem Curry und Kokos auf  
gemischtem Salat mit Radiccio, Lollo Rosso, Rucola  
mit weißer Balsamico-Vinaigrette

•  
12,90 Euro

**SALAT & LACHS**

Lachsfilet auf buntem Blattsalat,  
Tomaten und Gurken mit Dill-Senf-Dressing

•  
14,50 Euro

(VEGETARISCH) **SALAT & ZIEGENKÄSE**

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

•  
13,50 Euro

**SALAT & RINDERSTREIFEN**

Rinderstreifen auf bunten Blattsalaten,  
Radiccio, Rucola, Grana Padano mit Hausvinaigrette

•  
15,90 Euro

# POWER BOWL

## **FALAFEL BOWL** (VEGAN)

mit Spinat, Salatgurke, Möhren, Paprika,  
Frühlingszwiebeln, Nüssen

•

14,90 Euro

## **POULARDENBRUST BOWL**

mit Spinat, Ananas, Salatgurke, Möhren,  
Glasnudeln, Gojibeeren und Cashewkernen

•

13,90 Euro

# ANTIPASTI

## <sup>2</sup> **CARPACCIO RIND**

klassisch serviert mit Pinienkernen,  
frittierten Kapern, Trüffelmayonnaise und Rucola

•

13,90 Euro

## (VEGETARISCH) **FALAFEL**

hausgemachte Falafelbällchen  
mit aufgeschäumter Tomatenbutter,  
Bohnenpüree und Saisongemüse

•

13,90 Euro

## **GEBRATENE RIESENGARNELEN**

gebratene Riesengarnelen  
mit Knoblauchöl, Bruschetta und Kräutersalat

•

14,90 Euro

## <sup>2,3</sup> **BURRATA**

mit Serano Schinken, Tomaten,  
Rucola und Oliventapenade

•

11,90 Euro

# REIS & PASTA

## **GEMÜSERISOTTO & BÜFFELMOZZARELLA** (VEGETARISCH)

marinierter Büffelmozzarella auf Risotto  
mit Gemüse und Limette

•

12,90 Euro

## **PENNE ORANGE-CHILI**

geschwenkte Penne Rigate mit Hühnerbruststreifen  
in scharfer Orangen-Chilisause

• 11,90 Euro

## **SPAGHETTI MIT PAPRIKAPESTO** (VEGETARISCH)

Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem Paprikapesto  
mit mariniertem Kräutersalat

•

11,40 Euro

## **TAGLIATELLE MIT GARNELEN**

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen,  
fruchtiger Tomatensauce und Basilikum

•

15,90 Euro

# FLAMMKUCHEN

## <sup>2,3</sup> **FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART**

krosser Flammkuchen mit Schmand,  
Bauchspeck und Zwiebeln

•

10,50 Euro

## (VEGETARISCH) <sup>2</sup> **FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART**

krosser Flammkuchen mit Tomate,  
Mozzarella und Basilikumpesto

•

11,50 Euro

## **FLAMMKUCHEN NORDISCHER ART**

krosser Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, roten  
Zwiebeln und mariniertem Rucola

•

13,90 Euro



# FLEISCH

## **KALBSRÜCKENSTEAK**

200g Steak vom Kalbsrücken mit Estragon-Senfkruste, Senfrähe, Lyoner Kartoffelgratin und Marktgemüse

•

21,50 Euro

## **OCHSENSCHULTER AUS DER REGION**

geschmort in Jus, mit weißem Bohnenpüree und gebräunter Polenta

•

19,90 Euro

## **POULARDENBRUST**

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

•

15,90 Euro

## **WIENER SCHNITZEL**

der Klassiker vom Kalb mit Zitronen und Rucola- Kartoffelsalat

•

19,50 Euro

## **RUMPSTEAK**

220g Rumpsteak mit Estragon-Senfkruste, Marktgemüse und sahnigen Kartoffeln

•

23,90 Euro

# FISCH

## **DORADENFILET**

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

•

17,50 Euro

## **LACHSFILET**

Lachsfilet mit Tagliatelle in Zitronensauce  
und kleinem Beilagensalat

•

16,90 Euro

## **THUNFISCHSTEAK**

Thunfischsteak auf Sellerie-Rettich-Püree  
mit Marktgemüse und Wasabi Mayonnaise

•

23,90 Euro

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

## **CHICKEN NUGGETS**

mit Ketchup und Mayonnaise, dazu Pommes Frites

•

6,50 Euro

## **KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN**

mit Remouladensauce, dazu Pommes Frites

•

6,50 Euro

## **SPAGHETTI BOLOGNESE**

•

6,50 Euro

## **PENNE VERDURE** (VEGAN)

mit Zucchini, Paprika und Tomatensauce

•

6,50 Euro

## **SPAGHETTI-ERBSEN-CARBONARA**

•

6,50 Euro

# DESSERT

ENTHÄLT GLUTEN, MILCH & EIER • **STÜCK KUCHEN**  
wechselnde Auswahl

•  
3,40 Euro

**TARTE AUX POMMES**  
Apfelkuchen mit Eierlikörrahm und Vanilleeis

•  
8,90 Euro

**KÄSETELLER**

•  
9,90 Euro

(VEGAN) **SORBET TRILOGIE**  
Passionsfrucht, Cassis und Zitrone

•  
4,90 Euro

# HEISS GETRÄNKE

## **KAFFEE** <sup>9</sup>

2,60 Euro

## **KAFFEE, KOFFEINFREI**

2,60 Euro

## **ESPRESSO** <sup>9</sup>

2,10 Euro

## **DOPPELTER ESPRESSO** <sup>9</sup>

3,20 Euro

## **MILCHKAFFEE** <sup>9</sup>

3,70 Euro

## **CAPPUCCINO** <sup>9</sup>

2,80 Euro

## **LATTE MACCHIATO** <sup>9</sup>

3,40 Euro

## **LATTE KARAMELL | AMARETTO | VANILLE** <sup>1,9</sup>

3,90 Euro

## **HEISSE SCHOKOLADE**

2,80 Euro

## **HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE**

3,10 Euro

## **FRISCHER TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)**

2,80 Euro

## **INGWER-MINZ TEE**

3,80 Euro

# SÄFTE

APFEL | ANANAS | JOHANNISBEERE | KIRSCH  
GRAPEFRUIT | MARACUJA | TOMATE | BANANE  
0,2l – 2,70 Euro

FRISCH GEPRESSTER ORANGensaFT | TAGESSaFT  
0,2l – 3,80 Euro

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS SELECTION/VIO  
0,25l – 2,70 Euro / 0,75l – 6,40 Euro

APOLLINARIS VIO  
1,5l – 6,40 Euro

<sup>1,2,9</sup> COCA COLA | <sup>1,2,9,12</sup> COLA ZERO  
<sup>1,2</sup> SPRITE | <sup>1,2</sup> FANTA  
0,2l – 2,60 Euro

<sup>2</sup> SCHORLE  
0,3l – 2,70 Euro | 0,5l – 4,90 Euro

<sup>3,9,11</sup> EISTEE (PFIRSICH & ZITRONE)  
0,3l – 3,10 Euro

<sup>3,10</sup> SCHWEPPEs BITTER LEMON  
<sup>1</sup> GINGER ALE | <sup>10</sup> TONIC WATER  
0,2l – 3,10 Euro

<sup>1</sup> BIONADE  
0,33l – 3,90 Euro

# BIERE VOM FASS

## **BITBURGER**

0,25l – 2,70 Euro / 0,4l – 3,60 Euro

## **SION KÖLSCH**

0,25l – 2,70 Euro / 0,4l – 3,60 Euro

## **BENEDEKTINER WEIZEN**

0,5l – 4,40 Euro

# FLASCHENBIERE

## **BITBURGER | BITBURGER ALKOHOLFREI**

0,33l – 3,10 Euro

## **BENEDEKTINER WEIZEN DUNKEL | WEIZEN ALKOHOLFREI**

0,5l – 4,40 Euro

## **RADLER | RADLER ALKOHOLFREI <sup>11</sup>**

0,33l – 3,10 Euro

## **KANDI MALZ**

0,33l – 2,70 Euro





# WEISSWEINE

enthalten Sulfite

## **CHENIN BLANC**

trocken, Cape Bridge, Vineyard Selection, Südafrika 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **GRAUER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

trocken, Wasenweiler Kaiserstuhl Baden 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **GRUNDSTOCK CUVÉE**

trocken, vegan, Stefan Lutz Bechtolsheimer Petersberg, Rheinhessen 2018  
0,2l – 8,50 Euro / 0,75l – 28,00 Euro

## **PINOT GRIGIO**

trocken, Cantina Valdadige, Trentino Italien 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **RIESLING**

trocken, Rupertsberger Weinkeller Hohenburg, Pfalz 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **RIVANER QUALITÄTSWEIN**

trocken, Wasenweiler Lotberg, Baden 2018  
0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **SAUVIGNON BLANC**

trocken, Franschoek Celler, Südafrika 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

## **SILVANER QUALITÄTSWEIN**

trocken, Wasenweiler Kaiserstuhl, Baden 2018  
0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

halbtrocken, Wasenweiler Kreuzhalde, Baden 2019  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

# ROSÉ

enthalten Sulfite

## **BARDOLINO**

trocken, Chiaretto Cantina Valpantena, Veneto Italien 2019

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **PINOTAGE ROSÉ**

trocken, Cape Bridge, Südafrika 2018

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **SPÄTBURGUNDER ROSÉ QUALITÄTSWEIN**

trocken, Wasenweiler Kaiserstuhl, Baden 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

# ROTWEINE

enthalten Sulfite

## **AIMERY MERLOT**

trocken, Sieur d'Arques, Languedoc Frankreich 2018  
0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **CHIANTI**

trocken, Renzo Mazi, Toskana Italien 2017  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

## **GRUNDSTOCK CUVÉE**

trocken, vegan, Stefan Lutz, Bechtolsheimer Petersberg, Rheinhessen 2017  
0,2l – 8,50 Euro / 0,75l – 28,00 Euro

## **LUCARELLI PRIMITIVO**

trocken, Farnese, Puglia Italien 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

halbtrocken, Wasenweiler Kaiserstuhl, Baden 2018  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

# CHAMPAGNER & SEKT

enthalten Sulfite

## CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

## SEKT BRILLANT

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach  
0,1l – 3,90 Euro / 0,75l – 22,00 Euro

# APERITIF & DIGESTIF

enthalten Sulfite

## <sup>1</sup> SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,00 Euro

## MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 3,80 Euro

## <sup>1</sup> PORTWEIN NOVAL L.B.

5cl – 3,80 Euro

# BRANDY, COGNAC & WHISKEY

## ASBACH URALT

2cl – 2,80 Euro

## JACK DANIELS BOURBON<sup>1</sup>

2cl – 2,80 Euro

## REMY MARTIN VSOP<sup>1</sup>

2cl – 3,40 Euro

## VECCHIA ROMAGNA<sup>1</sup>

2cl – 3,20 Euro

# BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

## PAPIDOUX CALVADOS<sup>1</sup>

4cl – 2,80 Euro

## HIMBERGEIST

4cl – 2,80 Euro

## KIRSCHWASSER

4cl – 2,80 Euro

## WILLIAMSBRNE<sup>5</sup>

4cl – 2,80 Euro

# WODKA & GRAPPA

## WODKA

2cl – 2,80 Euro

## GRAPPA

2cl – 2,60 Euro

# KORN & KLARE

## DOPPELKORN

2cl – 2,40 Euro

## FÜRST BISMARCK

2cl – 2,40 Euro

## TEQUILA

2cl – 2,80 Euro

# AQUAVIT

## AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT

2cl – 2,40 Euro

## LINIE AQUAVIT

2cl – 2,40 Euro

## MALTESER AQUAVIT

2cl – 2,40 Euro

# BITTERLIKÖRE

## **AVERNA** <sup>1</sup>

4cl – 3,80 Euro

## **FERNET BRANCA** <sup>1</sup>

4cl – 3,60 Euro

## **FERNET BRANCA MENTA** <sup>1</sup>

4cl – 3,60 Euro

## **JÄGERMEISTER** <sup>1</sup>

2cl – 2,50 Euro

## **RAMAZZOTTI** <sup>1</sup>

4cl – 3,80 Euro

# LIKÖRE

## **AMARETTO**

4cl – 3,60 Euro

## **BAILEYS** <sup>1,3</sup>

4cl – 3,80 Euro

## **CYNAR** <sup>1,10</sup>

5cl – 3,80 Euro

## **GRAND MARNIER** <sup>3</sup>

4cl – 3,80 Euro

## **SAMBUCA MOLINARI**

4cl – 3,80 Euro

## **OUZO 12**

2cl – 2,40 Euro

# LONGDRINKS

<sup>1</sup> **APEROL SPRITZ**

0,2l – 6,00 Euro

<sup>1</sup> **CAMPARI SODA**

4cl – 4,50 Euro

<sup>1</sup> **CAMPARI ORANGE**

4cl – 5,50 Euro

<sup>1</sup> **CYNAR SODA**

4cl – 4,50 Euro

<sup>3,4,10,11</sup> **GIN TONIC**

4cl – 7,90 Euro

**HUGO**

0,2l – 6,00 Euro

<sup>1,2,9,11</sup> **RUM COLA**

4cl – 7,90 Euro

<sup>1,2,9,11</sup> **WHISKEY COLA**

4cl – 7,90 Euro

<sup>3,4,10,11</sup> **WODKA LEMON**

4cl – 7,90 Euro



# 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 <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Weißer Bohnensuppe		•			•									
Zuppa di pomodoro					•						•			
Kokos-Möhren-Ingwer Suppe		•												
Salat & Austernpilze						•					•			
Salat & Falafel	•	•		•		•			•		•			
Salat & Hühnerbrust				•		•	•				•			•
Salat & Lachs						•				•	•			
Salat & Ziegenkäse		•				•					•			
Salat & Rinderstreifen						•					•			
Falafel Bowl	•					•					•			
Poulardenbrust Bowl						•					•			
Carpaccio vom Rind		•	•			•			•		•			
Falafel	•	•			•						•			
Riesengarnelen	•	•				•					•			•
Burrata		•				•					•			
Gemüserisotto		•				•					•			
Penne Orange-Chili	•	•	•											
Spaghetti Paprikapesto	•		•			•			•		•			
Tagliatelle Garnele	•		•		•	•					•			•
Flammkuchen Elsass	•	•												
Flammkuchen Italien	•	•						•						
Flammkuchen Nordisch	•	•				•				•	•			•
Kalbsrückensteak	•	•				•								
Ochsenschulter		•			•						•			
Poulardenbrust		•									•			
Wiener Schnitzel	•	•	•			•					•			
Rumpstaek	•	•				•					•			
Doradenfilet	•					•				•	•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Erbsen (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Chicken Nuggets	•	•	•								•			
Fischstäbchen	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•		•	•					•			
Spaghetti-Erbesen-Carbonara	•	•	•											
Kuchen	•	•	•								•			
Tarte aux Pommes	•	•	•						•		•			
Käseteller		•							•					

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdrüße (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Milchkaffee		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte Flavors		•							•					
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils alkoholfrei	•													
Bitburger Radler	•													
Bitburger Radler alkoholfrei	•													
Benediktiner Weizen	•													
Benediktiner Weizen alk.frei	•													
Kandi Malz	•													
Aperol Spritz											•			
Hugo											•			
Martini Bianco											•			
Martini Rosso/Dry											•			
Sherry Fino/Medium											•			
Portwein											•			
Wodka	•													
Gin	•													
Doppelkorn	•													
Fürst Bismarck	•													
Grappa											•			
Aalborg Jubiläum Aquavit											•			
Linie Aquavit											•			
Malteser											•			
Vecchia Romanga											•			
Calvados											•			
Amaretto									•		•			
Batida de Coco		•									•			
Ouzo											•			
Licor 43											•			
Remy Martin											•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdrüße (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Jack Daniels	•										•			
Baileys		•									•			
Grauer Burgunder											•			
Pinot Grigio											•			
Weisser Burgunder											•			
Sauvignon blanc											•			
Pinotage Rose											•			
Chianti											•			
Aimery Merlot											•			
Sekt Brillant											•			
Champagner											•			
Planters Punch											•			
Pina Colada	•													
Long Island Ice Tea	•													
Coconut Kiss	•													
Lillipop	•													
Virgin Tai									•					

## **FEIERN & TAGUNGEN**

Die KOCHKULTUR steht Ihnen gerne für Ihre individuellen Veranstaltungen zur Verfügung. Das gemütlich eingerichtete Restaurant mit großer Theke hat ein Fassungsvermögen von bis zu 80 Personen. Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung von Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit oder anderen Anlässen behilflich.

## **KONTAKTMÖGLICHKEITEN**

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

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

täglich 12.00 Uhr - 23.00 Uhr  
warme Küche bis 22.00 Uhr