

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

NOTRE OFFRE

PLATS CHAUDS

tous les jours de 12h00 à 22h00

DÎNER POUR 2 (MENU À 3 PLATS)

le vendredi dès 17h00

•

34,90 € p.p.

DÉJEUNER EN FAMILLE (MENU À 3 PLATS)

le dimanche de 12h00 à 15h00

•

29,90 € p.p.

Gratuité pour les enfants jusqu'à 10 ans

SOUPES

SOUPE AUX HARICOTS BLANCS ²

Velouté mousseux aux haricots blancs avec lardon

-

6,50 Euro

ZUPPA DI POMODORO ² (VÉGÉTARIENNE)

Soupe de tomates avec boules de mozzarella et pesto de basilic

-

6,50 Euro

VELOUTÉ CAROTTES COCO GINGEMBRE ⁴ (VÉGANE)

-

5,90 Euro

SALADES

(VÉGANE) **SALADE & PLEUROTÉS**

Pleurotes sautés et oignons nouveaux sur des laitues croquantes avec une vinaigrette maison

•

10,50 Euro

(VÉGÉTARIENNE) **SALADE & FALAFELS**

Falafels faites maison sur des feuilles de salade colorées, basilic cueilli, vinaigrette au yaourt et au citron vert

•

11,50 Euro

² **SALADE & BLANC DE POULET**

Brochette de blanc de poulet mariné au curry rouge et au lait de coco sur une salade mixte de radicchio, lollo rosso et roquette, vinaigrette balsamique blanche

•

12,90 Euro

SALADE & SAUMON

Filet de saumon sur des feuilles de salade colorées, tomates et concombre, vinaigrette à l'aneth et à la moutarde

•

14,50 Euro

(VÉGÉTARIENNE) **SALADE & FROMAGE DE CHÈVRE**

Fromage de chèvre tiède aux herbes, glacé, sur une sélection de salades de saison, vinaigrette au miel

•

13,50 Euro

SALADE & ÉMINCÉ DE BŒUF

Émincé de bœuf sur feuilles de salade colorées, radicchio, roquette, Grana Padano, vinaigrette maison

•

15,90 Euro

POWER BOWL

BOL DE FALAFELS (VÉGANE)

Épinards, concombre, carottes, poivron,
oignons nouveaux, noix

•

14,90 Euro

BOL DE SUPRÊME DE POULARDE

Épinards, ananas, concombre, carottes,
vermicelles transparents, baies de goji et noix de cajou

•

13,90 Euro

ANTIPASTI

² **CARPACCIO DE BŒUF**

Classique, servi avec des pignons de pin, des câpres frites, de la mayonnaise à la truffe et roquette

•

13,90 Euro

(VÉGÉTARIENNE) **FALAFELS**

Petites falafels maison avec du beurre de tomate mousseux, purée de haricots et légumes de saison

•

13,90 Euro

GAMBAS FRITES

Gambas frites à l'huile d'ail, bruschetta et salade de fines herbes

•

14,90 Euro

^{2,3} **BURRATA**

Serrano, tomates, roquette et tapenade d'olives

•

11,90 Euro

RIZ & PÂTES

RISOTTO AUX LÉGUMES & MOZZARELLA DE BUFFLONNE (VÉGÉTARIENNE)

Mozzarella de bufflonne marinée
sur un risotto aux légumes, servi avec un citron vert

•

12,90 Euro

PENNE ORANGE-CHILI

Penne rigate dans une sauce épicée à l'orange
et au chili avec un émincé de blanc de poulet

• 11,90 Euro

SPAGHETTI AU PESTO DE POIVRONS (VÉGÉTARIENNE)

Spaghetti au pesto de poivrons maison
avec salade de fines herbes marinées

•

11,40 Euro

TAGLIATELLE ET CREVETTES

Tagliatelle et crevettes frites,
sauce tomate fruitée et basilic

•

15,90 Euro

TARTES FLAMBÉES

^{2,3} TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE

Tarte flambée croustillante
avec crème aigre, lardon et oignons

•

10,50 Euro

(VÉGÉTARIENNE) ² TARTE FLAMBÉE À L'ITALIENNE

Tarte flambée croustillante, tomate,
mozzarella et pesto au basilic

•

11,50 Euro

TARTE FLAMBÉE NORDIQUE

Tarte flambée croustillante au saumon fumé,
oignons rouges et roquette marinée

•

13,90 Euro

VIANDES

STEAK DE SELLE DE VEAU

Steak de selle de veau (200 g) avec une croûte à la moutarde à l'estragon, crème à la moutarde, gratin lyonnais et légumes du marché

•

21,50 Euro

ÉPAULE DE BŒUF DE LA RÉGION

Braisée dans son jus, purée de haricots blancs et polenta dorée

•

19,90 Euro

SUPRÊME DE POULARDE

Suprême de poularde issue de la production biologique et de l'élevage allemand, avec une sauce au poivre blanc, pommes de terre au citron et jeunes pousses d'épinards

•

15,90 Euro

ESCALOPE VIENNOISE

Façon classique du veau, servie avec des citrons et de la salade de pommes de terre et roquette

•

19,50 Euro

RUMSTEAK

Rumsteck (220 g) avec une croûte à la moutarde à l'estragon, légumes du marché et pommes de terre crémeuses

•

23,90 Euro

POISSONS

FILET DE DORADE

Frite sur sa peau, vinaigrette à la tomate et câpres,
pommes de terre aux fines herbes et jeunes pousses d'épinards

•

17,50 Euro

FILET DE SAUMON

Filet de saumon avec tagliatelles en sauce au citron,
servi avec une petite salade

•

16,90 Euro

STEAK DE THON

Steak de thon sur une purée de céleri et radis,
légumes du marché et mayonnaise au wasabi

•

23,90 Euro

POUR LES PETITS

NUGGETS DE POULET

Ketchup et mayonnaise, pommes de terre frites

•

6,50 Euro

BÂTONNETS DE POISSON CROUSTILLANTS

Sauce rémoulade, pommes de terre frites

•

6,50 Euro

SPAGHETTI À LA SAUCE BOLOGNAISE

•

6,50 Euro

PENNE VERDURE (VÉGANE)

Courgettes, poivrons et sauce tomate

•

6,50 Euro

SPAGHETTI CARBONARA AUX PETITS POIS

•

6,50 Euro

DESSERTS

CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT ET DES ŒUFS **PART DE GÂTEAU**

Selon l'offre du moment

•

3,40 Euro

TARTE AUX POMMES

Tarte aux pommes avec crème à la liqueur d'œufs
et crème glacée à la vanille

•

8,90 Euro

ASSIETTE DE FROMAGES

•

9,90 Euro

(VÉGANE) **SORBET TRILOGIE**

Fruit de la passion, cassis et citron

•

4,90 Euro

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ⁹

2,60 Euro

CAFÉ DÉCAFÉINÉ

2,60 Euro

ESPRESSO ⁹

2,10 Euro

ESPRESSO DOUBLE ⁹

3,20 Euro

CAFÉ AU LAIT ⁹

3,70 Euro

CAPPUCCINO ⁹

2,80 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

3,40 Euro

LATTE KARAMELL | AMARETTO | VANILLE ^{1,9}

3,90 Euro

CHOCOLAT CHAUD

2,80 Euro

CHOCOLAT VIENNOIS

3,10 Euro

THÉ ET INFUSIONS (DIFFÉRENTES VARIÉTÉS)

2,80 Euro

INFUSION GINGEMBRE

3,80 Euro

JUS

POMME | ANANAS | GROSEILLE | CERISE
PAMPLEMOUSSE | FRUIT DE LA PASSION | TOMATE | BANANE
0,2l – 2,70 Euro

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

BOISSONS SANS ALCOOL

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

APOLLINARIS VIO
1,5l – 6,40 Euro

^{1,2,9} COCA COLA | ^{1,2,9,12} COLA ZERO
^{1,2} SPRITE | ^{1,2} FANTA
0,2l – 2,60 Euro

² SCHORLE
0,3l – 2,70 Euro | 0,5l – 4,90 Euro

^{3,9,11} THÉ GLACÉ (PÊCHE ET CITRON)
0,3l – 3,10 Euro

^{3,10} SCHWEPPEs BITTER LEMON
¹ GINGER ALE | ¹⁰ TONIC WATER
0,2l – 3,10 Euro

¹ BIONADE
0,33l – 3,90 Euro

BIÈRES PRESSION

BITBURGER

0,25l – 2,70 Euro / 0,4l – 3,60 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 2,70 Euro / 0,4l – 3,60 Euro

BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER

0,5l – 4,40 Euro

BIÈRES EN BOUTEILLE

BITBURGER | BITBURGER SANS ALCOOL

0,33l – 3,10 Euro

BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER | BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL

0,5l – 4,40 Euro

PANACHÉ | PANACHÉ SANS ALCOOL ¹¹

0,33l – 3,10 Euro

KANDI MALZ

0,33l – 2,70 Euro

VINS BLANCS

contiennent des sulfites

CHENIN BLANC

sec, Cape Bridge, Vineyard Selection, Afrique du Sud, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

GRAUER BURGUNDER, PINOT GRIS DE QUALITÉ

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl Bade, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

GRUNDSTOCK CUVÉE

sec, végan, Stefan Lutz Bechtolsheimer Petersberg, Hesse rh nane, 2018

0,2l – 8,50 Euro / 0,75l – 28,00 Euro

PINOT GRIGIO

sec, Cantina Valdadige, Trente, Italie, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

RIESLING

sec, Rupertsberger Weinkeller Hohenburg, Palatinat, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

RIVANER, VIN DE QUALIT 

sec, Wasenweiler Lotberg, Bade, 2018

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

SAUVIGNON BLANC

sec, Franschoek Celler, Afrique du Sud, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

SILVANER QUALIT TSWEIN

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl, Bade, 2018

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

WEISSER BURGUNDER, PINOT BLANC DE QUALIT 

demi-sec, Wasenweiler Kreuzhalde, Bade, 2019

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

ROSÉ

contiennent des sulfites

BARDOLINO

sec, Chiaretto Cantina Valpantena, Vénétie, Italie, 2019

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

PINOTAGE ROSÉ

sec, Cape Bridge, Afrique du Sud, 2018

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

PINOT NOIR ROSÉ, VIN DE QUALITÉ

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl, Bade, 2018

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

VINS ROUGES

contiennent des sulfites

AIMERY MERLOT

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

CHIANTI

sec, Renzo Mazi, Toscane, Italie, 2017
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

GRUNDSTOCK CUVÉE

sec, végétan, Stefan Lutz, Bechtolsheimer Petersberg, Hesse rhénane, 2017
0,2l – 8,50 Euro / 0,75l – 28,00 Euro

LUCARELLI PRIMITIVO

sec, Farnese, Pouilles, Italie, 2018
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

PINOT NOIR, VIN DE QUALITÉ

demi-sec, Wasenweiler Kaiserstuhl, Bade, 2018
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfites

CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

SEKT BRILLANT

sec, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 3,90 Euro / 0,75l – 22,00 Euro

APÉRITIFS & DIGESTIFS

contiennent des sulfites

¹ SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,00 Euro

MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 3,80 Euro

¹ PORTWEIN NOVAL L.B.

5cl – 3,80 Euro

BRANDY, COGNAC & WHISKEY

ASBACH URALT

2cl – 2,80 Euro

JACK DANIELS BOURBON ¹

2cl – 2,80 Euro

REMY MARTIN VSOP ¹

2cl – 3,40 Euro

VECCHIA ROMAGNA ¹

2cl – 3,20 Euro

EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

PAPIDOUX CALVADOS ¹

4cl – 2,80 Euro

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

4cl – 2,80 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 2,80 Euro

EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM ⁵

4cl – 2,80 Euro

VODKA & GRAPPA

VODKA

2cl – 2,80 Euro

GRAPPA

2cl – 2,60 Euro

KORN & CIE.

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

AMERS & BITTERS

AVERNA ¹

4cl – 3,80 Euro

FERNET BRANCA ¹

4cl – 3,60 Euro

FERNET BRANCA MENTA ¹

4cl – 3,60 Euro

JÄGERMEISTER ¹

2cl – 2,50 Euro

RAMAZZOTTI ¹

4cl – 3,80 Euro

LIQUEURS

AMARETTO

4cl – 3,60 Euro

BAILEYS ^{1,3}

4cl – 3,80 Euro

CYNAR ^{1,10}

5cl – 3,80 Euro

GRAND MARNIER ³

4cl – 3,80 Euro

SAMBUCA MOLINARI

4cl – 3,80 Euro

OUZO ¹²

2cl – 2,40 Euro

LONG DRINKS

¹ **APEROL SPRITZ**

0,2l – 6,00 Euro

¹ **CAMPARI SODA**

4cl – 4,50 Euro

¹ **CAMPARI ORANGE**

4cl – 5,50 Euro

¹ **CYNAR SODA**

4cl – 4,50 Euro

^{3,4,10,11} **GIN TONIC**

4cl – 7,90 Euro

HUGO

0,2l – 6,00 Euro

^{1,2,9,11} **RUM COLA**

4cl – 7,90 Euro

^{1,2,9,11} **WHISKEY COLA**

4cl – 7,90 Euro

^{3,4,10,11} **VODKA LEMON**

4cl – 7,90 Euro

ADDITIFS

VÉGÉTARIENNE

VÉGANE

- 1 avec colorant
- 2 avec conservateur
- 2* conservateur avec nitrate
- 3 antioxydant
- 4 avec exhausteur de goût
- 5 avec du dioxyde de soufre
- 6 avec agent noircissant
- 7 phosphate dans les produits de viande E338-E341, E450-E452
- 8 protéines du lait dans les produits de viande
- 9 contenant de la caféine
- 10 contenant de la quinine
- 11 avec édulcorant
- 12 source de phénylalanine pour l'aspartame
- 13 ciré
- 14 taurine

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO ₂ / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Soupe aux haricots blancs		•			•									
Zuppa di pomodoro					•						•			
Velouté carottes coco gingembre		•												
Salade & pleurotes						•					•			
Salade & falafels	•	•		•		•			•		•			
Salade & blanc de poulet				•		•	•	•			•			•
Salade & saumon						•				•	•			
Salade & fromage de chèvre		•				•					•			
Salade & émincé de bœuf						•					•			
Bol de falafels	•					•					•			
Bol de poularde						•					•			
Carpaccio de bœuf		•	•			•			•		•			
Falafel	•	•			•						•			
Gambas	•	•				•					•			•
Burrata		•				•					•			
Risotto aux légumes		•				•					•			
Penne orange-chili	•	•	•											
Spaghetti au pesto de poivrons	•		•			•			•		•			
Tagliatelles aux crevettes	•		•		•	•					•			•
Tarte flambée alsacienne	•	•												
Tarte flambée italienne	•	•						•						
Tarte flambée nordique	•	•				•				•	•			•
Steak de veau	•	•				•								
Épaule de bœuf		•			•						•			
Suprême de poularde		•									•			
Escalope viennoise	•	•	•			•					•			
Rumstaek	•	•				•					•			
Filet de dorade	•					•				•	•			
Saumon	•	•	•			•				•	•			
Steak de thon			•		•	•				•	•			

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO ₂ / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Nuggets de poulet	•	•	•								•			
Bâtonnets de poisson	•	•	•							•	•			
Spaghetti à la sauce bolognaise	•		•		•						•			
Penne Verduze	•		•		•	•					•			
Spaghetti carbonara aux petits pois	•	•	•											
Gâteaux	•	•	•								•			
Assiette de fromages	•	•	•						•		•			
Käseteller		•							•					

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Café		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte Flavors		•							•					
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils sans alcool	•													
Bitburger panaché	•													
Bitburger panaché sans alcool	•													
Benedektiner bière	•													
Benedektiner bière sans alcool	•													
Kandi Malz	•													
Aperol Spritz											•			
Hugo											•			
Martini Bianco											•			
Martini Rosso/Dry											•			
Sherry Fino/Medium											•			
Portwein											•			
Vodka	•													
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)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO ₂ / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (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									•					

FÊTES & RÉUNIONS

KOCHKULTUR se fera un plaisir de vous accueillir pour votre événement personnalisé. Le restaurant confortable avec son grand comptoir bar offre de l'espace jusqu'à 80 personnes. Nous sommes heureux de vous aider pour les anniversaires, les mariages et autres occasions.

CONTACT

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

HORAIRES D'OUVERTURE

Tous les jours de 12h00 à 23h00,
les plats chauds sont préparés jusqu'à 22h00