

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

TOMATENSUPPE CAPRESE 2 (VEGETARISCH)

Tomatensuppe mit Mozzarella-Bällchen und Basilikumpesto

•

6,50 Euro

KOKOS-SÜSSKARTOFFELSUPPE 3,4 (VEGAN)

aufgeschäumte Süßkartoffelsuppe mit frischem Majoran

•

6,90 Euro

SALATE

(VEGETARISCH) **SALAT & ZIEGENKÄSE**

lauwarmer Ziegenkäse, karamellisiert,
auf saisonaler Salatauswahl mit kandierten Walnüssen,
dazu Himbeer-Vinaigrette

•
14,90 Euro

SALAT & GARNELEN

marinierte Garnelen auf buntem Blattsalat
mit Avocado, Tomaten und Gurken,
dazu Dill-Senfdressing

•
15,90 Euro

SALAT & LACHS

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

•
14,90 Euro

(VEGAN) 2,3 **SALAT & FALAFELBÄLLCHEN**

hausgemachte Falafel auf buntem Blattsalat,
mit gezupftem Basilikum,
dazu Joghurt-Limonen-Dressing

•
11,90 Euro

(VEGAN) **SALAT & TOFU**

marinierter Tofu auf buntem Blattsalat
mit Avocado und Ananas,
dazu Honig-Vinaigrette

•
11,90 Euro

VORSPEISEN

ANTIPASTI ^{2,3}

Serrano Schinken, Grana Padano, Zucchini, Aubergine, Oliven, Mozzarella, Pesto Genovese, Vitello Tonnato

•

15,90 Euro

CARPACCIO VOM RIND ²

klassisch serviert mit Pinienkernen, frittierten Kapern, Trüffelmayonnaise und Rucola

•

14,90 Euro

VITELLO TONNATO ²

mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kirschtomaten, Rucola und Kapern

•

15,90 Euro

AVOCADO & RÄUCHERLACHS

eine halbe Avocado parfümiert mit Arganöl, Räucherlachs und Salat, dazu Knoblauchbaguette

•

14,50 Euro

POWER BOWL

(VEGAN) **FALAFEL BOWL**

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

•
14,90 Euro

POULARDENBRUST BOWL

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

•
14,90 Euro

GARNELEN BOWL

mit Avocado, Ananas, Salatgurke, Tomaten,
Basmatireis, Koriander und Gojibeeren

•
15,90 Euro

REIS, PASTA & CO.

STEINPILZRISOTTO (VEGETARISCH)

mit Kräutern, Trüffelspänen und gehobeltem Parmesan

•

12,90 Euro

TAGLIATELLE MIT GARNELEN 2

gebratene Garnelen mit fruchtiger Tomatensauce und Basilikum

•

15,90 Euro

GEMÜSE-RAVIOLI (VEGETARISCH)

in Trüffel-Rahm mit Krischtomaten, Pinienkernen und Radicchio

•

12,90 Euro

TAGLIATELLE MIT RIND

gewürfelte Rinderspitzen mit Waldpilzen in Tomatensauce

•

13,90 Euro

BÜFFEL-BURRATA (VEGETARISCH)

mit Grillgemüse, Blattspinat auf Tomaten-Olivensauce und Tagliatelle mit Pesto

•

14,50 Euro

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE (VEGAN)

mit Blattspinat an Merlot Sauce und Meersalzkartoffeln

•

10,90 Euro

FLAMMKUCHEN

^{2,3} **FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART**

krosser Flammkuchen mit Schmand,
Bauchspeck und Zwiebeln

•
10,50 Euro

(VEGETARISCH) ² **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

(VEGETARISCH) ² **FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE**

krosser Flammkuchen mit Ziegenkäse,
roten Zwiebeln, Honig und roter Bete

•
13,90 Euro

FLEISCH

KALBSKARREE ²

mit Thymiansauce, Marktgemüse und Lyoner Kartoffelgratin

•

22,90 Euro

POULARDENBRUST

Supremé, mit grünem Spargelrisotto und Zitronensauce

•

16,90 Euro

RUMPSTEAK

220g Rumpsteak mit zwei Scampi
in Cognacsauce mit Käse überbacken,
dazu Dippers und Beilagensalat

•

27,90 Euro

SCHWEINEFILET

mit Champignons und Käse überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

•

15,90 Euro

WIENER SCHNITZEL

der Klassiker vom Kalb mit Dippers,
Preiselbeeren und Beilagensalat

•

19,50 Euro

FISCH

WOLFSBARSCH

auf der Haut gebraten
mit grünem Spargelrisotto und Kräutersauce

•
15,90 Euro

² LACHSFILET

pochiert mit Tomatenrahm, Krabben,
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

•
16,90 Euro

KABELJAU

gebraten mit grünem Spargel,
Monschauer Senfsauce und Kartoffel-Sellerie-Püree

•
16,90 Euro

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 10 Jahre)

CHICKEN NUGGETS

mit Ketchup und Mayonnaise, dazu Pommes Frites

•

6,90 Euro

KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN

mit Remouladensauce, dazu Pommes Frites

•

6,90 Euro

SPAGHETTI BOLOGNESE

•

6,90 Euro

PENNE VERDURE (VEGAN)

mit Zucchini, Paprika und Tomatensauce

•

6,90 Euro

SPAGHETTI-ERBSEN-CARBONARA

•

6,90 Euro

DESSERT

ENTHÄLT GLUTEN, MILCH & EI **STÜCK KUCHEN**
wechselnde Auswahl

•
3,40 Euro

(VEGETARISCH) **CRÉME BRÛLÉE**
mit warmen Kirschen und Vanilleeis
mit Rohrzucker karamellisiert

•
6,50 Euro

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

•
6,50 Euro

¹ **SEMIFREDDO VON DER HASELNUSS**
mit warmer Schokolade und Früchten

•
6,50 Euro

HEISS GETRÄNKE

KAFFEE ⁹

2,60 Euro

KAFFEE, KOFFEINFREI

2,60 Euro

ESPRESSO ⁹

2,10 Euro

DOPPELTER ESPRESSO ⁹

3,20 Euro

MILCHKAFFEE ⁹

3,70 Euro

CAPPUCCINO ⁹

2,80 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

3,40 Euro

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

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

^{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} EISTEE (PFIRSICH & ZITRONE)
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

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 ¹¹

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

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 BOURBON¹

2cl – 2,80 Euro

REMY MARTIN VSOP¹

2cl – 3,40 Euro

VECCHIA ROMAGNA¹

2cl – 3,20 Euro

BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

PAPIDOUX CALVADOS¹

4cl – 2,80 Euro

HIMBERGEIST

4cl – 2,80 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 2,80 Euro

WILLIAMSBRNE⁵

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 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

LIKÖRE

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

LONGDRINKS

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} **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 ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Kokos-Süßkartoffel Suppe				•	•		•							
Tomatensuppe					•						•			
Salat & Garnele						•					•			•
Salat & Falafel	•	•		•		•			•		•			
Salat & Tofu				•		•					•			
Salat & Lachs						•				•	•			
Salat & Ziegenkäse						•			•		•			
Bowl Garnelen		•				•					•			•
Bowl Falafel	•					•					•			
Bowl Poularde						•					•			
Antipasti		•	•						•	•	•			
Vitello Tonnato		•	•							•	•		•	
Avocado Räucherlachs	•					•				•	•			•
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Risotto Steinpilz		•			•						•			
Gemüse Ravioli	•	•	•						•					
Tagliatelle Rind	•	•	•		•						•			
Büffel Burrata	•	•	•		•						•			
Gegrilltes Gemüse				•	•	•					•			
Tagliatelle Garnelen	•		•		•	•					•			•
Flammkuchen Ziegenkäse	•	•												
Flammkuchen Elsässer	•	•												
Flammkuchen Italienisch	•	•							•					
Flammkuchen Nordisch	•	•			•					•	•			
Kalbskarree		•			•						•			
Poulardenbrust			•		•						•			
Wiener Schnitzel	•	•	•											
Schweinefilet		•				•					•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Rumpsteak		•				•					•			•
Wolfsbarsch		•								•	•			
Lachs		•			•					•	•			•
Kabeljau		•			•	•				•	•			
Chicken Nuggets	•	•	•								•			
Knusprige Fischstäbchen	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•		•	•					•			
Spaghetti Erben Carbonara	•	•	•											
Sorbet Trilogie														
Crème Brûlée		•	•											
Semifreddo		•	•						•					

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdrüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / 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 ₂ / 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