

# 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 DE TOMATES CAPRESE** <sup>2</sup> (VÉGÉTARIENNE)

soupe de tomates avec boulettes de mozzarella et pesto de basilic

•

6,50 Euro

## **SOUPE DE PATATES DOUCES À LA NOIX DE COCO** <sup>3,4</sup> (VÉGÉTARIENNE)

soupe de patates douces moussante à la marjolaine fraîche

•

6,90 Euro

# SALADES

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

fromage de chèvre tiède, caramélisé,  
sur un assortiment de salades de saison avec des noix confites,  
accompagné d'une vinaigrette aux framboises

•  
14,90 Euro

**SALADE & CREVETTES**

crevettes marinées sur salade verte multicolore  
avec avocat, tomates et concombres,  
accompagnée d'une sauce à l'aneth et à la moutarde

•  
15,90 Euro

**SALADE & SAUMON**

Filet de saumon sur salade verte multicolore,  
avec tomates et concombres,  
accompagnée d'une vinaigrette à l'aneth et à la moutarde

•  
14,90 Euro

(VÉGANE) 2,3 **SALADE & BOULETTES DE FALAFEL**

falafels faits maison sur une salade verte colorée,  
avec du basilic effeuillé,  
accompagné d'une vinaigrette au yaourt et au citron vert

•  
11,90 Euro

(VÉGANE) **SALADE & TOFU**

tofu mariné sur salade verte multicolore  
avec de l'avocat et de l'ananas,  
accompagnée d'une vinaigrette au miel

•  
11,90 Euro

# HORS-D'ŒUVRE

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

Jamón Serrano, Grana Padano, courgettes, aubergine, olives, mozzarella, pesto genovese, vitello tonnato

•

15,90 Euro

## **CARPACCIO DE BŒUF** <sup>2</sup>

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

•

14,90 Euro

## **VITELLO TONNATO** <sup>2</sup>

viande de veau marinée avec crème de thon, tomates cerises, roquette et câpres

•

15,90 Euro

## **AVOCAT & SAUMON FUMÉ**

un demi-avocat parfumé à l'huile d'argan, saumon fumé et salade, accompagné de baguette à l'ail

•

14,50 Euro

# POWER BOWL

(VÉGANE) **BOL DE FALAFELS**

avec épinards, concombre, carottes, poivron,  
oignons nouveaux, noix

•  
14,90 Euro

**BOL DE SUPRÊME DE POULARDE**

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

•  
14,90 Euro

**BOWL AUX CREVETTES**

avec avocat, ananas, concombre, tomates,  
riz basmati, coriandre et baies de goji

•  
15,90 Euro

# RIZ, PÂTES & CO.

## **RISOTTO AUX CÈPES** (VÉGÉTARIENNE)

avec fines herbes, copeaux de truffe et parmesan râpé

•

12,90 Euro

## **TAGLIATELLE AUX CREVETTES** <sup>2</sup>

crevettes frites avec sauce tomate fruitée et basilic

•

15,90 Euro

## **RAVIOLIS AUX LÉGUMES** (VÉGÉTARIENNE)

à la crème de truffes avec tomates croustillantes, pignons de pin et radicchio

•

12,90 Euro

## **TAGLIATELLE AU BŒUF**

pointes de bœuf coupées en dés avec des champignons des bois dans une sauce tomate

•

13,90 Euro

## **BURRATA DE BUFFLE** (VÉGÉTARIENNE)

avec légumes grillés, feuilles d'épinards sur sauce tomate et olives et tagliatelles au pesto

•

14,50 Euro

## **LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS** (VÉGANE)

avec épinards en branches à la sauce Merlot et pommes de terre au sel de mer

•

10,90 Euro

# TARTES FLAMBÉES

## <sup>2,3</sup> TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE

tarte flambée croustillante  
avec crème aigre, lardon et oignons

•  
10,50 Euro

## (VÉGÉTARIENNE) <sup>2</sup> 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

## (VÉGÉTARIENNE) <sup>2</sup> TARTE FLAMBÉE AU CHÈVRE

tarte flambée croustillante au fromage de chèvre,  
oignons rouges, miel et betteraves rouges

•  
13,90 Euro



# VIANDES

## **CARRÉ DE VEAU <sup>2</sup>**

avec sauce au thym, légumes du marché et gratin de pommes de terre à la lyonnaise

•

22,90 Euro

## **POITRINE DE POULARDE**

supremé, avec risotto aux asperges vertes et sauce au citron

•

16,90 Euro

## **RUMSTECK**

220g rumsteck avec deux scampi

dans une sauce au cognac gratinée au fromage,  
accompagné de dippers et d'une salade d'accompagnement

•

27,90 Euro

## **FILET DE PORC**

gratiné aux champignons et au fromage,

accompagné de pommes de terre au romarin et d'une salade d'accompagnement

•

15,90 Euro

## **ESCALOPE VIENNOISE**

le classique du veau avec dippers,

airelles rouges et salade d'accompagnement

•

19,50 Euro

# POISSONS

## **BAR DE LIGNE**

rôti sur la peau  
avec risotto aux asperges vertes et sauce aux herbes

•  
15,90 Euro

## **<sup>2</sup> FILET DE SAUMON**

poché à la crème de tomates, crevettes,  
feuilles d'épinards et pommes de terre aux herbes

•  
16,90 Euro

## **CABILLAUD**

rôti avec des asperges vertes,  
sauce à la moutarde de Monschau et purée de pommes de terre et de céleri

•  
16,90 Euro

# POUR LES PETITS

(jusqu'à 10 ans)

## **NUGGETS DE POULET**

Ketchup et mayonnaise, pommes de terre frites

•

6,90 Euro

## **BÂTONNETS DE POISSON CROUSTILLANTS**

Sauce rémoulade, pommes de terre frites

•

6,90 Euro

## **SPAGHETTI À LA SAUCE BOLOGNAISE**

•

6,90 Euro

## **PENNE VERDURE (VÉGANE)**

Courgettes, poivrons et sauce tomate

•

6,90 Euro

## **SPAGHETTI CARBONARA AUX PETITS POIS**

•

6,90 Euro

# DESSERTS

CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT ET DES ŒUFS **PART DE GÂTEAU**  
selon l'offre du moment

•  
3,40 Euro

(VÉGÉTARIENNE) **CRÈME BRÛLÉE**  
avec des cerises chaudes et de la glace à la vanille  
caramélisé au sucre de canne

•  
6,50 Euro

(VÉGANE) **TRILOGIE DE SORBETS**  
fruit de la passion, cassis et citron

•  
6,50 Euro

<sup>1</sup> **SEMIFREDDO DE NOISETTE**  
au chocolat amer et aux fruits

•  
6,50 Euro

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉ <sup>9</sup>

2,60 Euro

## CAFÉ DÉCAFÉINÉ

2,60 Euro

## ESPRESSO <sup>9</sup>

2,10 Euro

## ESPRESSO DOUBLE <sup>9</sup>

3,20 Euro

## CAFÉ AU LAIT <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

## 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

<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> **THÉ GLACÉ (PÊCHE ET CITRON)**  
0,3l – 3,10 Euro

<sup>3,10</sup> **SCHWEPPE'S 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

# 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 <sup>11</sup>**

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 QUALITÉ**

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 QUALITÄTSWEIN**

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl, Bade, 2018

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **WEISSER BURGUNDER, PINOT BLANC DE QUALITÉ**

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 <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

# EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

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

4cl – 2,80 Euro

## EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

4cl – 2,80 Euro

## KIRSCHWASSER

4cl – 2,80 Euro

## EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM <sup>5</sup>

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** <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

# LIQUEURS

## **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** <sup>12</sup>

2cl – 2,40 Euro

# LONG DRINKS

<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> **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)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Soupe de coco et de patates douces				•	•		•							
Soupe à la tomate					•						•			
Salade & crevettes						•					•			•
Salade & falafel	•	•		•		•			•		•			
Salade & tofu				•		•					•			
Salade & saumon						•				•	•			
Salade & fromage de chèvre						•			•		•			
Bowl crevettes		•				•					•			•
Bowl falafel	•					•					•			
Bowl poularde						•					•			
Antipasti		•	•						•	•	•			
Vitello Tonnato		•	•							•	•		•	
Saumon fumé à l'avocat	•					•				•	•			•
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Raviolis aux légumes		•			•						•			
Raviolis aux légumes	•	•	•						•					
Tagliatelle de bœuf	•	•	•		•						•			
Burrata de buffle	•	•	•		•						•			
Légumes grillés				•	•	•					•			
Tagliatelle crevettes	•		•		•	•					•			•
Tarte flambée au fromage de chèvre	•	•												
Tarte flambée alsacienne	•	•												
Tarte flambée italienne	•	•							•					
Tarte flambée nordique	•	•			•					•	•			
Carré de veau		•			•						•			
Poitrine de poularde			•		•						•			
Escalope viennoise	•	•	•											
Filet de porc		•				•					•			

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Rumsteck		•				•					•			•
Bar de ligne		•								•	•			
Saumon		•			•					•	•			•
Cabillaud		•			•	•				•	•			
Nuggets de poulet	•	•	•								•			
Bâtonnets de poisson croustillants	•	•	•							•	•			
Spaghetti bolognaise	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•		•	•					•			
Spaghetti Carbonara aux petits pois	•	•	•											
Trilogie de sorbets														
Crème brûlée		•	•											
Semifreddo		•	•						•					

	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	•													
Benediktiner bière	•													
Benediktiner 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 <sub>2</sub> / 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](mailto:gastronomie@carolus-thermen.de)

## **HORAIRES D'OUVERTURE**

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