

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

UNSER ANGEBOT

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag von 12:00 bis 23:00 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

WARMER KÜCHE

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

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

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

•
11,90 Euro

(VEGETARISCH) **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 mariniertes 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

(VEGETARISCH) **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

FRISCHE 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

FRISCHE 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

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

² FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE

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

•

13,90 Euro

FLEISCH

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 | KAFFEE, KOFFEINFREI

2,90 Euro

ESPRESSO ⁹

2,40 Euro

ESPRESSO MACCHIATO ⁹

2,60 Euro

DOPPELTER ESPRESSO ⁹

3,50 Euro

MILCHKAFFEE ⁹

3,70 Euro

CAPPUCCINO ⁹

3,10 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

3,90 Euro

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

4,40 Euro

HEISSE SCHOKOLADE | MIT SAHNE

3,10 Euro + 0,30 Euro

FRISCHER TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)

3,10 Euro

FRISCHER INGWERTEE

4,20 Euro

FRISCHER MINZTEE

4,20 Euro

FRISCHER INGWER-MINZTEE

4,20 Euro

SÄFTE

APFEL | ANANAS | JOHANNISBEERE | KIRSCH
GRAPEFRUIT | MARACUJA | TOMATE | BANANE
0,2l – 3,10 Euro

FRISCH GEPRESSTER ORANGensaFT | TAGESSaFT
0,2l – 3,90 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER NATURELL/SPRUDEL
0,25l – 2,90 Euro / 0,75l – 6,50 Euro

^{1,2,9} COCA COLA | ^{1,2,9,12} COLA ZERO
^{1,2} SPRITE | ^{1,2} FANTA
0,2l – 2,70 Euro

² SCHORLE
0,3l – 2,80 Euro | 0,5l – 5,10 Euro

^{3,9,11} EISTEE (PFIRSICH | ZITRONE)
0,3l – 3,40 Euro | 0,5l – 5,10 Euro

^{3,10} SCHWEPPEs BITTER LEMON
¹ GINGER ALE | ¹⁰ TONIC WATER
0,2l – 3,30 Euro

¹ BIONADE HOLUNDER | INGWER-ORANGE
0,33l – 4,20 Euro

BIERE VOM FASS

BITBURGER

0,25l – 3,10 Euro | 0,4l – 4,40 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 3,10 Euro | 0,4l – 4,40 Euro

BENEDEKTINER WEIZEN

0,5l – 4,90 Euro

FLASCHENBIERE

BITBURGER | BITBURGER ALKOHOLFREI

0,33l – 3,40 Euro

BENEDEKTINER WEIZEN DUNKEL | WEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l – 4,90 Euro

RADLER | RADLER ALKOHOLFREI ¹¹

0,33l – 3,40 Euro

KANDI MALZ

0,33l – 2,90 Euro

BITBURGER FASSBRAUSE NATURTRÜB ORANGE | ZITRONE

0,33l – 3,40 Euro

LONGDRINKS

¹ **CAMPARI ORANGE**

4cl – 6,00 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

PRINKELNDES

APEROL SPRITZ

Sekt, Aperol, Soda, Orange

0,2l – 6,90 Euro

HUGO

Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

0,2l – 6,90 Euro

LILLET BERRY

Schweppes Original Wild Berry, Lillet Blanc, Himbeere, Minze

0,2l – 6,90 Euro

CANONITA SPRITZ

Sekt, Canonita, Soda, Orange

0,2l – 6,90 Euro

WEISSWEINE

enthalten Sulfite

GRAUER BURGUNDER

trocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

LUGANA

trocken, Azienda Agricola Olivini, Gardasee, Italien
0,2l – 7,50 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

SAUVIGNON BLANC

trocken, Mount Riley, Marlborough, Neuseeland
0,2l – 7,00 Euro / 0,75l – 24,00 Euro

RIESLING VOM MUSCHELKALK

trocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Deutschland
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

RIESLING

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Deutschland
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

ROSÉ

enthalten Sulfite

BARDOLINO

trocken, Chiaretto Cantina Valpantena, Veneto, Italien
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,50 Euro

PORTUGIESER ROSÉ

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

ROTWEINE

enthalten Sulfite

AIMERY MERLOT

trocken, Sieur d'Arques, Languedoc, Frankreich
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,50 Euro

PRIMITIVO

trocken, Casale Ciliani D'Addario, Malvasia, Italien
0,2l – 7,00 Euro / 0,75l – 24,00 Euro

DORNFELDER

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 21,50 Euro

SYRAH

trocken, LePlan GT-S Vermeersch, Frankreich
0,2l – 8,90 Euro / 0,75l – 34,00 Euro

CHAMPAGNER & SEKT

enthalten Sulfite

CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

SEKT BRILLANT

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach
0,1l – 4,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

APERITIF & DIGESTIF

enthalten Sulfite

¹ SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,30 Euro

MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 3,90 Euro

¹ PORTWEIN NOVAL L.B.

5cl – 3,90 Euro

BRANDY, COGNAC & WHISKEY

ASBACH URALT

2cl – 2,90 Euro

JACK DANIELS BOURBON¹

2cl – 2,90 Euro

REMY MARTIN VSOP¹

2cl – 3,50 Euro

VECCHIA ROMAGNA¹

2cl – 3,40 Euro

BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

PAPIDOUX CALVADOS¹

4cl – 3,40 Euro

HIMBERGEIST

4cl – 3,40 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 3,40 Euro

WILLIAMSBRNE⁵

4cl – 3,40 Euro

WODKA & GRAPPA

WODKA

2cl – 2,90 Euro

GRAPPA

2cl – 2,90 Euro

KORN & KLARE

FÜRST BISMARCK

2cl – 2,60 Euro

TEQUILA

2cl – 2,90 Euro

AQUAVIT

AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT

2cl – 2,60 Euro

LINIE AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro

MALTESER AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro

BITTERLIKÖRE

AVERNA ¹

4cl – 3,90 Euro

FERNET BRANCA ¹

4cl – 3,90 Euro

FERNET BRANCA MENTA ¹

4cl – 3,90 Euro

JÄGERMEISTER ¹

4cl – 3,90 Euro

RAMAZZOTTI ¹

4cl – 3,90 Euro

LIKÖRE

AMARETTO

4cl – 3,90 Euro

BAILEYS ^{1,3}

4cl – 3,90 Euro

GRAND MARNIER ³

4cl – 3,90 Euro

SAMBUCA MOLINARI

4cl – 3,90 Euro

OUZO 12

4cl – 3,90 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)	SO2/ 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)	Sesamseed (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 - 612
gastronomie@carolus-thermen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 12.00 Uhr - 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00 Uhr