

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

NOTRE OFFRE

HEURES D'OUVERTURE

Du mercredi au dimanche de 12h00 à 23h00
Fermé le lundi et le mardi

PLATS CHAUDS

jusqu'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 ² (VÉGÉTARIENNE)

soupe de tomates avec boulettes de mozzarella et pesto de basilic

•

6,50 Euro

SOUPE DE PATATES DOUCES À LA NOIX DE COCO ^{3,4} (VÉGANE)

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

(VÉGÉTARIENNE) 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

(VÉGÉTARIENNE) **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 ^{2,3}

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

•

15,90 Euro

CARPACCIO DE BŒUF ²

servie classiquement avec des pignons de pin,
câpres frites, mayonnaise à la truffe et roquette marinée

•

14,90 Euro

VITELLO TONNATO ²

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

(VÉGÉTARIENNE) **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 FRAÎCHES AUX CREVETTES ²

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 FRAÎCHES 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

^{2,3} TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE

tarte flambée croustillante
avec crème aigre, lardon et oignons

•
10,50 Euro

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

² TARTE FLAMBÉE AU CHÈVRE

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

•
13,90 Euro

VIANDES

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

² 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

¹ **SEMIFREDDO DE NOISETTE**
au chocolat amer et aux fruits

•
6,50 Euro

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 9 | CAFÉ DÉCAFÉINÉ

2,90 Euro

ESPRESSO 9

2,40 Euro

ESPRESSO MACCHIATO 9

2,60 Euro

ESPRESSO DOUBLE 9

3,50 Euro

CAFÉ AU LAIT 9

3,70 Euro

CAPPUCCINO 9

3,10 Euro

LATTE MACCHIATO 9

3,90 Euro

LATTE KAREMELL | AMARETTO | VANILLE 1,9

4,40 Euro

CHOCOLAT CHAUD | VIENNOIS

3,10 Euro + 0,30 Euro

THÉ ET INFUSIONS (DIFFÉRENTES VARIÉTÉS)

3,10 Euro

THÉ AU GINGEMBRE

4,20 Euro

THÉ AU MENTHE

4,20 Euro

THÉ AU GINGEMBRE-MENTHE

4,20 Euro

JUS

POMME | ANANAS | GROSEILLE | CERISE
PAMPLEMOUSSE | FRUIT DE LA PASSION | TOMATE | BANANE
0,2l – 3,10 Euro

JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ | JUS DU JOUR
0,2l – 3,90 Euro

BOISSONS SANS ALCOOL

GEROLSTEINER PLATE/GAZEUSE
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} THÉ GLACÉ (PÊCHE | CITRON)
0,3l – 3,40 Euro | 0,5l – 5,10 Euro

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

¹ BIONADE SUREAU | GINGEMBRE-ORANGE
0,33l – 4,20 Euro

BIÈRES PRESSION

BITBURGER

0,25l – 3,10 Euro | 0,4l – 4,40 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 3,10 Euro | 0,4l – 4,40 Euro

BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER

0,5l – 4,90 Euro

BIÈRES EN BOUTEILLE

BITBURGER | BITBURGER SANS ALCOOL

0,33l – 3,40 Euro

BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER | BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL

0,5l – 4,90 Euro

PANACHÉ | PANACHÉ SANS ALCOOL ¹¹

0,33l – 3,40 Euro

KANDI MALZ

0,33l – 2,90 Euro

BITBURGER LIMONADE PRESSION TROUBLE ORANGE | CITRON

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} **RHUM COLA**

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

PÉTILLANT

APEROL SPRITZ

Vin mousseux, Aperol, Soda, Orange

0,2l – 6,90 Euro

HUGO

Vin mousseux, Irop de fleurs de sureau, Menthe, Citron vert, Soda

0,2l – 6,90 Euro

LILLET BERRY

Schweppes Original Wild Berry, Lillet Blanc, Framboise, Menthe

0,2l – 6,90 Euro

CANONITA SPRITZ

Vin mousseux, Canonita, Soda, Orange

0,2l – 6,90 Euro

BLANCS

contiennent des sulfites

BOURGOGNE GRIS

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

LUGANA

sec, Azienda Agricola Olivini, Lac de Garde, Italie
0,2l – 7,50 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

SAUVIGNON BLANC

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

RIESLING DU MUSCHELKALK

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

RIESLING

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

ROSÉ

contiennent des sulfites

BARDOLINO

sec, Chiaretto Cantina Valpantena, Vénétie, Italie
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,50 Euro

PORTUGIESER ROSÉ

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

VINS ROUGES

contiennent des sulfites

AIMERY MERLOT

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

PRIMITIVO

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

DORNFELDER

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 21,50 Euro

SYRAH

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

CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfites

CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

SEKT BRILLANT

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

APÉRITIFS & DIGESTIFS

contiennent des sulfites

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 BOURBON ¹

2cl – 2,90 Euro

REMY MARTIN VSOP ¹

2cl – 3,50 Euro

VECCHIA ROMAGNA ¹

2cl – 3,40 Euro

EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

PAPIDOUX CALVADOS ¹

4cl – 3,40 Euro

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

4cl – 3,40 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 3,40 Euro

EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM ⁵

4cl – 3,40 Euro

VODKA & GRAPPA

VODKA

2cl – 2,90 Euro

GRAPPA

2cl – 2,90 Euro

KORN & CIE.

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

AMERS & BITTERS

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

LIQUEURS

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

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 ₂ / 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)	SO ₂ / 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 - 612
gastronomie@carolus-thermen.de

HORAIRES D'OUVERTURE

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