

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

NOTRE OFFRE

HEURES D'OUVERTURE

lun, mar, | 12h00 - 15h00

Me, Je, Di | 12h00 - 22h30

Ve, Sa, jours fériés | 12h00 - 23h00

PLATS CHAUDS

jusqu'à 14h30 (lu, ma) ou 22h00

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



SOUPES

SOUPE DE TOMATES CAPRESE ² (VÉGÉTARIEN)

pesto de basilic

•

6,90 Euro

SOUPE DE PETITS POIS VERT VIF (VÉGÉTARIEN)

pesto de caipirinha | crème

•

7,90 Euro

ENTRÉES

ANTIPASTI ^{2,3}

Jambon Serrano | Grana Padano | courgettes | aubergine | olives |
mozzarella | pesto Genovese | Vitello Tonnato

•

19,50 Euro

CARPACCIO DE BŒUF ²

pignons de pin | câpres frites | mayonnaise à la truffe | roquette marinée

•

18,90 Euro

RÔTI DE VEAU FROID

oignons flambés | champignons marinés | poivrons fumés | amande

•

18,50 Euro

SALADES

SALADE & FROMAGE DE CHÈVRE (VÉGÉTARIEN)

fromage de chèvre caramélisé tiède | assortiment de salades de saison | noix confites | vinaigrette balsamique à la framboise

•

16,90 Euro

SALADE & CREVETTES

crevettes marinées | salade verte multicolore | avocat | tomates | concombres | vinaigrette au miel et à la moutarde

•

18,90 Euro

SALADE & FALAFEL 2,3 (VÉGÉTARIEN)

falafels maison | salade verte multicolore | basilic effeuillé | vinaigrette au yaourt

•

14,90 Euro

POWER BOWL

BOWL AUX FALAFEL (VÉGANE)

épinards | concombre | carottes | poivrons | oignons de printemps | noix | vinaigrette balsamique à la framboise

•

16,90 Euro

BOWL AUX CREVETTES

avocat | ananas | concombre | tomates | riz basmati | vinaigrette au miel et à la moutarde

•

18,90 Euro

RIZ, PASTA & CO.

RISOTTO AUX CÈPES (VÉGÉTARIEN)

fines herbes | parmesan râpé

•

15,80 Euro

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CREVETTES ²

sauce tomate fruitée | basilic

•

18,90 Euro

RAVIOLIS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)

velouté de safran | céleri à côtes | tomates aux dattes | pignons de pin

•

16,50 Euro

BURRATA DE BUFFLE (VÉGÉTARIEN)

légumes grillés | feuilles d'épinards | sauce tomate et olive | tagliatelles | pesto

•

18,50 Euro

LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS (VÉGANE)

feuilles d'épinards | sauce merlot | pommes de terre au romarin

•

13,90 Euro

TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE ^{2,3}

crème fraîche | pancetta | oignons

•

13,50 Euro

TARTE FLAMBÉE À L'ITALIENNE ^{2 (VÉGÉTARIEN)}

tomates | mozzarella | pesto de basilic

•

14,90 Euro

TARTE FLAMBÉE À LA NORDIQUE

saumon fumé | oignons rouges | roquette marinée

•

16,90 Euro

TARTE FLAMBÉE AU CHÈVRE ^{2 (VÉGÉTARIEN)}

fromage de chèvre | oignons rouges | miel | betteraves rouges

•

14,90 Euro

VIANDE

RUMSTECK

220g | jus au vin rouge et aux cerises | purée de céleri | carottes

•

29,90 Euro

FILET DE PORC

croûte d'olives Kalamata | Ratatouille | Gratin de pommes de terre | Huile aux herbes

•

20,50 Euro

WIENER SCHNITZEL

steakhouse frites | airelles rouges | salade d'accompagnement

•

27,50 Euro

POISSON

BAR DE LIGNE

purée de céleri | betteraves rouges confites | gremolata de noix

•

20,90 Euro

FILET DE SAUMON ²

salade de pommes de terre sautées tièdes | oignons rouges | tomates aux dattes | roquette

•

22,50 Euro

POUR NOS PETITS HÔTES

(jusqu'à 10 ans)

NUGGETS DE POULET

ketchup | mayonnaise | steakhouse frites

•
8,90 Euro

BÂTONNETS DE POISSON CROUSTILLANTS

sauce rémoulade | steakhouse frites

•
8,90 Euro

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

•
8,90 Euro

PENNE VERDURE (VÉGANE)

courgettes | poivrons | sauce tomate

•
8,90 Euro



DESSERT

PART DE GÂTEAU CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT & DES CŒUFS

choix changeant

•

4,20 Euro

CRÉME BRÛLÉE (VÉGÉTARIEN)

sucre de canne | baies

•

7,90 Euro

TRILOGIE DE SORBETS (VÉGANE)

fruit de la passion | cassis | citron

•

6,90 Euro

ESPRESSO AFFOGATO 1 (VÉGÉTARIEN)

double espresso | glace vanille | crème fraîche

•

6,90 Euro

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ⁹ | CAFÉ DÉCAFÉINÉ

2,90 Euro

ESPRESSO ⁹

2,60 Euro

ESPRESSO MACCHIATO ⁹

2,80 Euro

ESPRESSO DOUBLE ⁹

3,70 Euro

CAFÉ AU LAIT ⁹

3,90 Euro

CAPPUCCINO ⁹

3,40 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

4,20 Euro

LATTE KARAMELL | NOISETTE | VANILLE | MATCHA 1,⁹

4,70 Euro

CHOCOLAT CHAUD | VIENNOIS

3,50 Euro + 0,50 Euro

THÉ ET INFUSIONS (DIFFÉRENTES VARIÉTÉS)

3,30 Euro

THÉ AU GINGEMBRE

4,50 Euro

THÉ AU MENTHE

4,50 Euro

THÉ AU GINGEMBRE-MENTHE

4,50 Euro



JUS

POMME | ANANAS | GROSEILLE | CERISE
PAMPLEMOUSSE | FRUIT DE LA PASSION | TOMATE | BANANE

0,2l – 3,30 Euro

JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ | JUS DU JOUR

0,2l – 4,20 Euro

SCHORLE ²

0,3l – 2,80 Euro | 0,5l – 5,10 Euro

BOISSONS SANS ALCOOL

GEROLSTEINER PLATE/GAZEUSE

0,25l – 2,90 Euro / 0,75l – 6,50 Euro

COCA COLA ^{1,2,9} | COLA ZERO ^{1,2,9,12} |
SPRITE ^{1,2} | FANTA ^{1,2}

0,33l – 3,90 Euro

SEICHA MATCHA TEA

LEMONADE LIME | LEMONADE GINGER, YUZU, MINT, LEMON |
LEMONADE GRAPEFRUIT

0,33l – 4,50 Euro

SCHWEPES BITTER LEMON ^{3,10} |
GINGER ALE ¹ | TONIC WATER ¹⁰

0,2l – 3,30 Euro

BIÈRES PRESSION

BITBURGER

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER

0,5l – 5,20 Euro

BIÈRES EN BOUTEILLE

BITBURGER | BITBURGER SANS ALCOOL

0,33l – 3,50 Euro

BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER | BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL

0,5l – 5,20 Euro

PANACHÉ | PANACHÉ SANS ALCOOL ¹¹

0,33l – 3,50 Euro

KANDI MALZ

0,33l – 3,10 Euro

BITBURGER LIMONADE PRESSION TROUBLE ORANGE | CITRON

0,33l – 3,50 Euro

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE ¹

4cl – 6,00 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

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

4cl – 8,90 Euro

PÉTILLANT

APEROL SPRITZ

vin mousseux | Aperol | soda | orange
0,2l – 7,30 Euro

APEROL SPRITZ SANS ALCOOL

vin mousseux sans alcool | soda | orange
0,2l – 7,30 Euro

HUGO

vin mousseux | sirop de fleurs de sureau | menthe | lime | soda
0,2l – 7,30 Euro

LILLET BERRY

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | framboise | menthe
0,2l – 7,30 Euro

CANONITA SPRITZ

vin mousseux | Canonita | soda | orange
0,2l – 7,30 Euro

CANONITA TONIC

tonic | Canonita | orange
0,2l – 6,30 Euro

CANONITA ON THE ROCKS

Canonita | orange | glace
5cl – 5,30 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, Cala Zagro, Funaro, 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

CHAMPAGNE MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

CRÉMANT ROSÉ

sec, Bouvet

0,1l – 4,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

VIN MOUSSEUX BRILLANT

sec, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 Euro

VIN MOUSSEUX BELLA ZEROZERO

sec, sans alcool

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 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

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

GRAPPA MARZADRO

Giare Amarone | Barrique Morbida | Diciotto Lune

2cl – 5,50 Euro

AQUAVIT

AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT

2cl – 2,60 Euro

LINIE AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro

MALTESER AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro



AMERS & BITTERS

AVERNA¹

4cl – 3,90 Euro

FERNET BRANCA¹

4cl – 3,90 Euro

JÄGERMEISTER¹

4cl – 3,90 Euro

RAMAZZOTTI¹

4cl – 3,90 Euro

LIQUEURS

AMARETTO

4cl – 3,90 Euro

BAILEYS^{1,3}

4cl – 3,90 Euro

GRAND MARNIER³

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 petit pois		•			•				•		•			
Soupe de tomates		•			•				•		•			
Antipasti		•	•	•					•		•			
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Rôti de veau		•		•	•	•					•			
Salade & fromage de chèvre						•				•	•			•
Salade & crevettes	•	•		•		•			•		•			
Salade & falafel		•				•			•		•			
Bowl aux crevettes						•					•			•
Bowl aux falafel	•					•			•		•			
Risotto aux cèpes	•	•			•						•			
Tagliatelles aux crevettes	•	•	•		•						•			
Ravioli aux légumes	•	•	•		•				•					
Burrata de buffle	•	•	•	•	•				•		•			
Légumes grillés méditerranéens				•	•	•					•			
Tarte flambée l'alsacienne	•	•									•			
Tarte flambée l'italienne	•	•							•					
Tarte flambée l'nordique	•	•				•				•	•			
Tarte flambée au chèvre	•	•												
Rumsteck		•			•						•			•
Filet de porc		•				•					•			
Wiener Schnitzel	•		•			•					•			
Bar de ligne		•							•	•	•			•
Filet de saumon		•			•					•	•			•
Nuggets de poulet	•		•								•			
Bâtonnets de poisson	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•		•						•			

	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)
Gâteau	•	•	•								•			
Crème brûlée		•	•											
Trilogie de sorbets														
Espresso affogato		•	•						•					

	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									•					