

# KOCHKULTUR

---

BAR & RESTAURANT

# UNSER ANGEBOT

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Di, | 12:00 - 15:00 Uhr  
Mi, Do, So | 12:00 - 22:30 Uhr  
Fr, Sa, Feiertage | 12:00 - 23:00 Uhr

## WARME KÜCHE

bis 14:30 (Mo, Di) oder 22:00 Uhr

## 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  
E-Mail: [gastronomie@carolus-thermen.de](mailto:gastronomie@carolus-thermen.de)



# SUPPEN

## **TOMATENSUPPE CAPRESE** 2 (VEGETARISCH)

Basilikumpesto

•

6,90 Euro

## **KNALLGRÜNES ERBSENSÜPPCHEN** (VEGETARISCH)

Caipirinha-Pesto | Sahne

•

7,90 Euro

# VORSPEISEN

## **ANTIPASTI** 2,3

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

•

19,50 Euro

## **CARPACCIO VOM RIND** 2

Pinienkerne | frittierte Kapern | Trüffelmayonnaise | marinierter Rucola

•

18,90 Euro

## **KALTER KALBSBRATEN**

geflämmte Zwiebeln | marinierte Pilze | geräucherte Paprika | Schmand

•

18,50 Euro

# SALATE

## **SALAT & ZIEGENKÄSE** (VEGETARISCH)

lauwarmer karamellisierter Ziegenkäse | saisonale Salatauswahl | kandierte Walnüsse |  
Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

•

16,90 Euro

## **SALAT & GARNELEN**

marinierte Garnelen | bunter Blattsalat | Avocado | Tomaten | Gurken |  
Honig-Senf-Dressing

•

18,90 Euro

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

hausgemachte Falafel | bunter Blattsalat | gezupftem Basilikum |  
Joghurt-Dressing

•

14,90 Euro

# POWER BOWL

## **FALAFEL BOWL** (VEGAN)

Spinat | Salatgurke | Möhren | Paprika | Frühlingszwiebeln | Nüsse |  
Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

•

16,90 Euro

## **GARNELEN BOWL**

Avocado | Ananas | Salatgurke | Tomaten | Basmatireis |  
Honig-Senf-Dressing

•

18,90 Euro

# REIS, PASTA & CO.

## **STEINPILZRISOTTO** (VEGETARISCH)

Kräuter | gehobelter Parmesan

•

15,80 Euro

## **FRISCHE TAGLIATELLE MIT GARNELEN** <sup>2</sup>

fruchtige Tomatensauce | Basilikum

•

18,90 Euro

## **GEMÜSE-RAVIOLI** (VEGETARISCH)

Safran-Veloute | Staudensellerie | Dattel-Tomaten | Pinienkerne

•

16,50 Euro

## **BÜFFEL-BURRATA** (VEGETARISCH)

Grillgemüse | Blattspinat | Tomaten-Olivensauce | Tagliatelle | Pesto

•

18,50 Euro

## **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** (VEGAN)

Blattspinat | Merlot Sauce | Rosmarinkartoffeln

•

13,90 Euro

# FLAMMKUCHEN

## FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART <sup>2,3</sup>

Schmand | Bauchspeck | Zwiebeln

•

13,50 Euro

## FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART <sup>2 (VEGETARISCH)</sup>

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

•

14,90 Euro

## FLAMMKUCHEN NORDISCHER ART

geräucherter Lachs | rote Zwiebeln | marinierter Rucola

•

16,90 Euro

## FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE <sup>2 (VEGETARISCH)</sup>

Ziegenkäse | rote Zwiebeln | Honig | rote Bete

•

14,90 Euro

# FLEISCH

## RUMPSTEAK

220g | Rotwein-Kirsch-Jus | Selleriepüree | Karotten

•

29,90 Euro

## SCHWEINEFILET

Kalamata-Oliven-Kruste | Ratatouille | Kartoffelgratin | Kräuteröl

•

20,50 Euro

## WIENER SCHNITZEL

Steakhouse Frites | Preiselbeeren | Beilagensalat

•

27,50 Euro

# FISCH

## WOLFSBARSCH

Selleriepüree | kandierte rote Bete | Walnuss-Gremolata

•

20,90 Euro

## LACHSFILET <sup>2</sup>

lauwarmer Bratkartoffel-Salat | rote Zwiebeln | Dattel-Tomaten | Rauke

•

22,50 Euro

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## CHICKEN NUGGETS

Ketchup | Mayonnaise | Steakhouse Frites

•

8,90 Euro

## KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN

Remouladensauce | Steakhouse Frites

•

8,90 Euro

## SPAGHETTI BOLOGNESE

•

8,90 Euro

## PENNE VERDURE (VEGAN)

Zucchini | Paprika | Tomatensauce

•

8,90 Euro





# DESSERT

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

•  
4,20 Euro

**CRÉME BRÛLÉE** (VEGETARISCH)  
Rohrzucker | Beeren

•  
7,90 Euro

**SORBET TRILOGIE** (VEGAN)  
Passionsfrucht | Cassis | Zitrone

•  
6,90 Euro

**ESPRESSO AFFOGATO** 1 (VEGETARISCH)  
Doppelter Espresso | Vanilleeis | Sahne

•  
6,90 Euro



# HEISS GETRÄNKE

**KAFFEE <sup>9</sup> | KAFFEE, KOFFEINFREI**  
2,90 Euro

**ESPRESSO <sup>9</sup>**  
2,60 Euro

**ESPRESSO MACCHIATO <sup>9</sup>**  
2,80 Euro

**DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>**  
3,70 Euro

**MILCHKAFFEE <sup>9</sup>**  
3,90 Euro

**CAPPUCCINO <sup>9</sup>**  
3,40 Euro

**LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>**  
4,20 Euro

**LATTE KARAMELL | HASELNUSS | VANILLE | MATCHA <sup>1,9</sup>**  
4,70 Euro

**HEISSE SCHOKOLADE | MIT SAHNE**  
3,50 Euro + 0,50 Euro

**FRISCHER TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)**  
3,30 Euro

**FRISCHER INGWERTEE**  
4,50 Euro

**FRISCHER MINZTEE**  
4,50 Euro

**FRISCHER INGWER-MINZTEE**  
4,50 Euro



# SÄFTE

APFEL | ANANAS | JOHANNISBEERE | KIRSCHEN |  
GRAPEFRUIT | MARACUJA | TOMATE | BANANE  
0,2l – 3,30 Euro

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | TAGESSAFT  
0,2l – 4,20 Euro

SCHORLE <sup>2</sup>  
0,3l – 3,20 Euro | 0,5l – 5,30 Euro

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAUNUSQUELLE: MINERALWASSER NATURELLE/SPRUDEL  
0,25l – 2,90 Euro / 0,75l – 6,50 Euro

COCA COLA <sup>1,2,9</sup> | COLA ZERO <sup>1,2,9,12</sup> |  
SPRITE <sup>1,2</sup> | FANTA <sup>1,2</sup>  
0,33l – 3,90 Euro

SEICHA MATCHA TEA  
LEMONADE LIME | LEMONADE GINGER, YUZU, MINT, LEMON |  
LEMONADE GRAPEFRUIT  
0,33l – 4,50 Euro

SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>3,10</sup> |  
GINGER ALE <sup>1</sup> | TONIC WATER <sup>10</sup>  
0,2l – 3,30 Euro

# BIERE VOM FASS

## BITBURGER

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

## SION KÖLSCH

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

## BENEDEKTINER WEIZEN

0,5l – 5,20 Euro

# FLASCHENBIERE

## BITBURGER | BITBURGER ALKOHOLFREI

0,33l – 3,50 Euro

## BENEDEKTINER WEIZEN DUNKEL | WEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l – 5,20 Euro

## RADLER | RADLER ALKOHOLFREI <sup>11</sup>

0,33l – 3,50 Euro

## KANDI MALZ

0,33l – 3,10 Euro

## BITBURGER FASSBRAUSE NATURTRÜB ORANGE | ZITRONE

0,33l – 3,50 Euro



# LONGDRINKS

## **CAMPARI ORANGE** <sup>1</sup>

4cl – 6,00 Euro

## **GIN TONIC** <sup>3,4,10,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **RUM COLA** <sup>1,2,9,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **WHISKEY COLA** <sup>1,2,9,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **VODKA LEMON** <sup>3,4,10,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

# PRICKELNDES

## **APEROL SPRITZ**

Sekt | Aperol | Soda | Orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI**

Sekt alkoholfrei | Soda | Orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **HUGO**

Sekt | Holunderblütensirup | Minze | Limette | Soda  
0,2l – 7,30 Euro

## **LILLET BERRY**

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | Himbeere | Minze  
0,2l – 7,30 Euro

## **CANONITA SPRITZ**

Sekt | Canonita | Soda | Orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **CANONITA TONIC**

Tonic | Canonita | Orange  
0,2l – 6,30 Euro

## **CANONITA ON THE ROCKS**

Canonita | Orange | Eis  
5cl – 5,30 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, Cala Zagro, Funaro, 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

## CREMANT ROSÉ

trocken, Bouvet

0,1l – 4,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

## SEKT BRILLANT

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 Euro

## SEKT BELLA ZEROZERO

trocken, alkoholfrei

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 Euro

# APERITIF & DIGESTIF

enthalten Sulfite

## SHERRY FINO DRY/ MEDIUM <sup>1</sup>

5cl – 3,30 Euro

## MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 3,90 Euro

## PORTWEIN NOVAL L.B. <sup>1</sup>

5cl – 3,90 Euro



# BRANDY, COGNAC & WHISKEY

**JACK DANIELS BOURBON** <sup>1</sup>

2cl – 2,90 Euro

**REMY MARTIN VSOP** <sup>1</sup>

2cl – 3,50 Euro

**VECCHIA ROMAGNA** <sup>1</sup>

2cl – 3,40 Euro

# BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

**PAPIDOUX CALVADOS** <sup>1</sup>

4cl – 3,40 Euro

**HIMBERGEIST**

4cl – 3,40 Euro

**KIRSCHWASSER**

4cl – 3,40 Euro

**WILLIAMSBRIRNE** <sup>5</sup>

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



# BITTERLIKÖRE

## **AVERNA**<sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **FERNET BRANCA**<sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **JÄGERMEISTER**<sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **RAMAZZOTTI**<sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

# LIKÖRE

## **AMARETTO**

4cl – 3,90 Euro

## **BAILEYS**<sup>1,3</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **GRAND MARNIER**<sup>3</sup>

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)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Erbsensuppe		•			•				•		•			
Tomatensuppe		•			•				•		•			
Antipasti		•	•	•					•		•			
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Kalbsbraten		•		•	•	•					•			
Salat mit Garnelen						•				•	•			•
Salat mit Falafel	•	•		•		•			•		•			
Salat mit Ziegenkäse		•				•			•		•			
Bowl mit Garnelen						•					•			•
Bowl mit Falafel	•					•			•		•			
Steinpilzrisotto	•	•			•						•			
Tagliatelle mit Garnelen	•	•	•		•						•			
Gemüse-Ravioli	•	•	•		•				•					
Büffel-Burrata	•	•	•	•	•				•		•			
Mediterranes Grillgemüse				•	•	•					•			
Flammkuchen Elsässer	•	•	•								•			
Flammkuchen Italienisch	•	•	•						•					
Flammkuchen Nordisch	•	•	•			•				•	•			
Flammkuchen Ziegenkäse	•	•	•											
Rumpsteak		•			•						•			•
Schweinefilet		•				•					•			
Wiener Schnitzel	•		•			•					•			
Wolfsbarsch	•	•							•	•	•			•
Lachsfilet	•	•			•	•				•	•			•
Chicken Nuggets	•		•								•			
Fischstäbchen	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•	•	•						•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Kuchen	•	•	•								•			
Crème Brûlée		•	•											
Sorbet Trilogie														
Espresso Affogato		•	•						•					

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